





Neues

Lexikon von Speculationen,

welche sich heutiges Tages

als ein Nebengewerbe

sehr leicht ausführen lassen,

wenn man nur ein kleines Vermögen

und wahren Eifer zur Thätigkeit besitzt.

Theils aus eigener Erfahrung, theils aus den ansehnlichsten practischen Schriftstellern der neuesten Zeit zum Nutzen aller Künstler und Gewerbsmänner, besonders aber zum Nutzen aller Familien bearbeitet, welche ihre freyen Stunden in einen reellen Erwerb zu verwandeln wünschen.

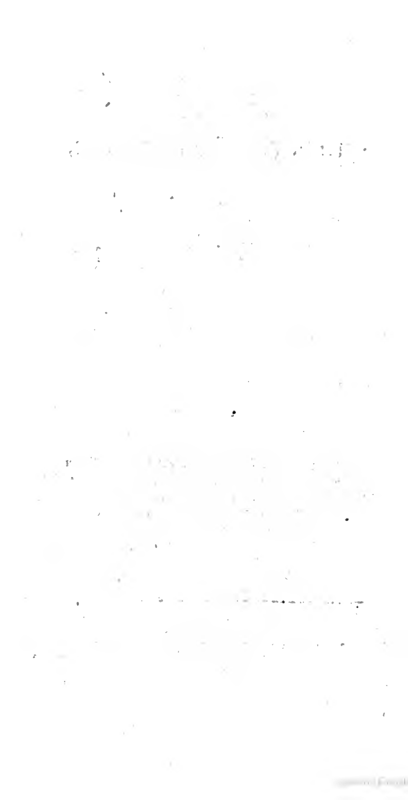
Prag,

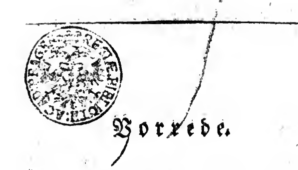
im Verlage der k. k. Hofbuchdruckerey im Annahofe.

1819.









Vorrede.

Die mannichfaltigen Kriegsleiden, und die so wohl durch dieselben, als durch einige Mißjahre, hervor gebrachte Theuerung aller Lebensmittel, nicht minder die dadurch entstandene Stockung mehrerer Gewerbe, wodurch viele Menschen brotlos wurden, hat in ganz Europa und sogar weiterhin eine unzählbare Menge außer Stand gesetzt, sich und ihre Familien nur dürftig zu ernähren, und die weisesten Anstalten der Regierung, durch Bau und andere Mittel gewerblose Hände zu beschäftigen, reichten nicht zu, Allen Erwerb und Nahrung zu verschaffen. Einen nur zu augenscheinlichen Beweis davon gibt die voriges Jahr durch alle Zeitungen verbreitete Berechnung der hülfsbedürftigen Armen in den vereinigten Königreichen Belgien und Holland, worin die Anzahl derselben, so unglaublich es auch scheint, auf 745000 Köpfe angegeben ward.

Freylich sahen wir in unserer Mitte Männer aufstehen, welche das nähmliche Schicksal des Elends traf, und allgemeines Mitleid fanden, die aber, erhaben über ihr trauriges Loos, Wege einschlugen, die sie noch besser, als ihr bisheriger Erwerbszweig, ernährten. Aber die Anzahl derselben wird, leider, unter der größeren Zahl derer, die noch leiden, übersehen. Noth macht freylich erfinderisch: aber dieses Sprichwort läßt sich nur auf diejenigen anwenden, welchen die Gabe der Erfindung gegeben ist; und selbst unter diesen überläßt sich die größte Anzahl in ihrem Unmuthe unter dem Drucke ihrer Leiden einer gewissen Stumpfheit, bey welcher sie sich nicht empor zu ringen vermag.

Bei weitem größer ist die Anzahl derer, die sich nicht selbst zu berathen wissen, und sich der Verzweiflung in die Arme werfen. Ich verweise hierbey wieder auf die Geschichte unserer Zeiten, auf die Zeitungen, die uns abermahls die Nachricht geben, daß eine Menge von Menschen in Sachsen ihren Tod in der Elbe suchten, und daß noch nie so viele an sich Selbstmord verübt hätten. Welche andere Ursache, als Mangel, kann hieran Schuld seyn, da die andern gewöhnlichen Ursachen des Selbstmordes gewiß dem größten Theile der Menschen durch den Drang der Zeiten verleidet werden sind?

Dank sey es unserer huldvollen Landesregierung, daß wir in unserem Vaterlande nicht eine so große Anzahl der Unglücklichen aufweisen können, weil jeder, der etwas im Kleinen unternimmt, kein Hinderniß, sondern vielmehr Aneiferung findet, und jede nützliche Erfindung mit Privilegien begünstiget wird! Und vielleicht gibt es noch Mittel, diejenigen zu berathen, die trostlos unter dem Drange der Zeiten seufzen, da sie sich selbst nicht berathen können, und theils nicht Gelegenheit haben, theils zu scheu sind, Männer von wahrer Sachkenntniß in ihrer traurigen Lage zu Rathe zu ziehen. Von denen, welchen das Bettelbrot besser, als das im Schweiße des Angesichts erworbene, schmecket, und welche lieber der Menschheit zur Last fallen, als daß sie die Hände rühren sollten, ist hier keine Rede. Und so hat sich denn eine Gesellschaft guter Patrioten entschlossen, dem bis zur Allgemeinheit gediehenen Wunsche, solche Unglückliche zu berathen, dadurch Genüge zu leisten, daß sie eine Sammlung von mehr als zehn tausend Kunst- und Wissenschaftsstücken, welche zum Broterwerb dienen können, gedruckt heraus gibt, aus denen sich jeder nach seinen Verhältnissen und seinem Vermögen das, was er am leichtesten auszuführen und zu unternehmen im Stande ist, wählen kann.

Man hat daher sorgfältig alle zu diesem Endzwecke dienende, in ganz Europa erschienene Werke und kleinere Schriften mit Kostenaufwand angeschafft, den Inhalt derselben genau geprüft, und nur diejenigen Artikel heraus gehoben, welche mit

Nutzen und Gewinn nachgemacht werden können, und die wahrhaft verkäuflich oder anwendbar seyn dürften. Ja, man führt es ohne Ruhmredigkeit an, daß man schon verschiedene mit dem erwünschten Gelingen begleitete Versuche unter solchen Familien angestellt hat, die

a) nur gewisse freye Tagesstunden mit Beschäftigungen ausfüllen, und so ihren zum Auskommen allzukärglichen Verdienst vermehren wollten, und

b) mit solchen, welche ganz beschäftigungslos dem nagendsten Kummer dahin gegeben waren, und um so freudiger jede ihnen angerathene Beschäftigung ergriffen; man hat dann mit herzlicher Freude wahrgenommen, daß solche Personen sich binnen kurzer Zeit in den möglichsten Wohlstand versetzten, ja, daß gerade die zahlreichsten, vorher am Hungertuche nagenden Familien sich um so eher erhohlten, weil sie mehr arbeitsame Hände hatten, und selbst die kleinsten Kinder zum Erwerbe mitwirken konnten. Ein Beweis, was ein gemeinschaftliches Mitwirken, anhaltender Fleiß, Beyspiel der Aeltern und Lust und Liebe zu einem Dinge vermag!

Doch wozu einer weitläufigeren Erwähnung eines Versuches im Kleinen? Wie zahllos sind nicht die Früchte von jeder Art von Menschenbeschäftigung, welche so viele arbeitsame Hände durch das von dem rühmlichst bekannten practischen Technologen, Herrn Ritter von Schönfeld, zum Vortheile des Künstler- und Gewerbstandes seit dem Jahre 1799 in der Residenz-Stadt Wien errichtete Museum fanden! Wie viele Erwerbsuchende verdanken es nicht dieser nützlichen Privat-Anstalt, daß sie das, was sie suchten, nämlich Unterhalt, und zwar solchen, welcher ihren vorher gefaßten Kenntnissen entsprach, fanden! Denn gewiß gibt es keinen Gegenstand von menschlicher Unternehmung, von dem man nicht in diesem Museum den vollkommensten Unterricht erhält, und der nicht aus demselben mit der edelsten Liberalität dargereicht, und mit zur Sache dienenden wissenschaftlichen mündlichen Erläuterungen begleitet worden wäre. Nur der bisher geleistete vielseitige Nutzen dieses wahren Zu-

Auchtsortes der vaterländischen Industrie konnte die Herausgeber bestimmen, ein solches Nothwendigkeitswerk dem Publicum zu geben, dergleichen man, wenigstens in solcher Art, in der That noch nicht hat.

Um nun dieses Werk desto brauchbarer zu machen, hat man alles in alphabetische Ordnung gebracht, und zwar so, daß man bey jedem mit größeren Buchstaben gedruckten Schlagworte sogleich den Hauptgegenstand und seinen Inhalt ersieht; und da jedes Land ein anderes Maß und Gewicht hat, jeder Verfasser aber, dessen Schriften man benützte, das Maß und Gewicht seines Vaterlandes annahm, so hat man dasselbe durchaus auf das unsrige reducirt, damit keiner, welcher etwas versuchen will, einen Mißgriff thue, und gleich bey dem ersten Versuche abgeschreckt werde.

Das erste Alphabet dieses gemeinnützigen Werkes widmen die Herausgeber vor allem den heut zu Tage so sehr beliebten Surrogaten, welche man sehr oft als Stellvertreter so vieler theils ausländischen, theils für den gemeinen Gebrauch zu theuern inländischen Natur- und Kunst-Producte braucht, weil uns in diesem Falle vielfältige Versuche und Erfahrungen belehret haben, daß wir mit geringeren Ausgaben zu dem nähmlichen Zwecke kommen können, und daß es meistens nur Vorurtheile sind, welche uns verleiten, z. B. gerade den Ingwer und Pfeffer aus dem Auslande in die Speisen zu nehmen, welche Gewürze wir durch unsere eigenen vaterländischen Gewächse eben so gut, wo nicht besser, ersetzen können. Und so gibt es eine Menge Speisen, wobey es uns nur um Geschmack und Farbe zu thun ist, welche wir ihnen eben so gut mit inländischen, als mit ausländischen Producten ertheilen können. Eben so verhält es sich mit den verschiedenen Thee- und Kaffee-Gattungen, von denen man sieht, daß manche Familien, durch Noth und Theuerung der ausländischen belehrt, und nun an die inländischen Producte gewöhnt, eben so zufrieden, als vorher, leben, und ungeachtet der ausländische Kaffee jetzt wohlfeiler geworden

ist, doch lieber den inländischen, der ihnen nun zur zweyten Natur geworden ist, genießen.

Eine zweyte Wohlthat erhält das Allgemeine durch Angabe der sämmtlichen Surrogate darin, daß Jedermann mit der möglichen Verfälschung aller Kunst- und Natur-Producte und mit der plötzlichen Erkenntniß der Echtheit von dem Nachgeahmten bekannt gemacht wird, durch welches Letztere heut zu Tage so mancher redliche und unbefangene Käufer von den Verkäufern hintergangen wird: ein Betrug, der oft, besonders bey den Färbern, von dem größten Nachtheile ist, weil in einer Minute ein Stück Tuch, Zeug u. s. w. in einem Werthe von 3 bis 400 fl. unschuldiger Weise verderben kann, ohne daß die wahre Ursache dieses Verderbens entdeckt wird. Man könnte hier eine ganze Summe von Beyspielen angeben, welche tagtäglich im Publicum, leider zu spät, bekannt werden, weßwegen es nöthig wurde, diese Möglichkeiten durch den Druck, mit beygesetztem Namen des Untersuchers jeder Sache, bekannt zu machen, zum Beweise, daß dabey nicht etwa Erdichtung, sondern die liebe Wahrheit zum Grunde liege.

Wie und auf welche Art aber alle Stände, Künstler und Gewerbsmänner die in diesem Werke enthaltenen practischen Erfahrungen, wenn sie wollen, zu benützen im Stande sind, das zeigt das voran gehende Benützungs-Alphabet, aus welchem sich jeder sogleich ersehen kann, wozu und wie weit ihn dieses Buch anzuleiten im Stande ist; es dürfte daher wohl kaum einen Stand in der menschlichen Gesellschaft, besonders von der Classe der Künstler und Gewerbsleute, geben, für den nicht gesorgt wäre, und daß er nicht einen Schatz von Neuheit, Klugheit und der so großen Kunst, auf dem Wege des Fleißes und der Rechtschaffenheit Geld verdienen zu können, in seinen eigenen Händen hätte, woraus er das, was ihm beliebt, und seinen Kräften angemessen ist, schöpfen und benützen kann.

Wenn man endlich darin die Residenzstadt Wien ins besondere so oft zum Vorbilde aufstellt, so geschieht dies gewiß mit allem Rechte, indem dort Fleiß und Betriebsamkeit jeden Arbeitsa-

henden auf dem Wege der Industrie (dieselbe im ausgebreitetsten Verstande genommen) in Nahrung setzen: eine Wahrheit, die um so merkwürdiger ist, weil man selbst in London und Paris nicht solche besondere Nahrungsquellen geöffnet findet. Ich nenne hier nur z. B. die Sensale (Zubringer), von denen man sogar fast auf jeden einzelnen Handelsartikel seinen eigenen Unterhändler findet. Das Nähmliche gilt auch von allen Arten von Bedienstungen, von der beträchtlichsten an bis zur niedrigsten Stufe herab, indem man genug solche Leute findet, die sich einzig und sihr gut davon nähren, Dienstsuchende unterzubringen, und Herren und Frauen mit den ihnen nöthigen Leuten zu versehen. Ferner erwähnt man nur obenhin einige ganz sonderbare dort bestehende Erwerbsarten, deren Existenz fast ins Unglaubliche fällt, z. B. der Hausgärtner, welcher täglich früh, wie der Friseur zum Kopfputze, kommt, um den Blumenkasten vor dem Fenster zu begießen, ihn frisch aufzugraben, neue Gewächse einzusetzen u. s. w.; der männliche und weibliche Kleider-Annäher, Waden-Ausstopfer, Taille-Ausstopfer, der Zahneinsetzer, der Augenbraun- und Haarfärber am Leibe, der Hundsdoctor, der zugleich seine Zuchten von allen Arten und Gattungen der Hunds-Raçen in seinem Hause als Gewerbe führet, und dabey seine Krankenanstalt unterhält, mit Einem Worte: alles Mögliche in diesem Fache besorget, was Reiche und Vornehme zur Lust zu wählen gewohnt sind. Ueberhaupt läßt sich über diesen Gegenstand so viel Wahres sagen, was man in der Entfernung von Wien für übertrieben halten wird, wenn man sich nicht davon durch Augenschein überzeugt hat.

Man muß daher viele grobe Fehler haben, und Wien nicht recht kennen, wenn man an diesem Orte wegen des Lebensunterhaltes verzweifeln wollte. Etwas Sprache, etwas Musik, etwas Zeichnung, gut vom Munde, etwas Bereitwilligkeit und Artigkeit, mit guter Laune gemengt, hilft Jedermann, und bringt ihn gewiß dahin, daß er vor täglicher Noth geschützt bleibt.

Benutzungs = Alphabet
über
dieses Speculations = Lexikon.

Aalfang, der neueste, durch eigene Köder, Fangkästen und Lockspeisen.

Alaun und Steinkohlen = Bergwerke, wie solche nach der neuesten Art betrieben und benützt werden; auch welche Neben = Producte hierdurch entstehen können, wenn man die gehörige Kenntniß davon besitzt; eben so, welche Gattung Alaun bisher in der Monarchie anerkannt wird.

Anstreicher in Oehl = und Leinfarben, wie diese ihr Geschäft mit Vorzug und Nutzen betreiben können; besonders wenn sie wissen, woher man die besten Farb = Materialien sich in der Monarchie selbst verschaffen, und diese nicht mehr durch Menschenhände, sondern durch Reibsteine mit Rad und Hebel, aufzureiben hat, nebst der wahren Wissenschaft einer richtigen Kochkunst aller Firniß = Gattungen.

Apothekerkunst, wie sich dieselbe heut zu Tage mit der Industrie derjenigen Artikel befasset, welche in ihrem Laboratorium, außer den gewöhnlichen Medicamenten, leicht erzeuget werden können; wie man denn jetzt in den Wiener Apotheken jede Gattung von Essenzen, riechendem Gewässer, Essig, Balsam, Wundenpflaster, Hand = und Haut = Po=

maden u. s. f. in allen Sorten selbst erzeugt, und daher häufig absetzt. Man wird in diesem Speculations-Lexikon die Anweisung zur Erzeugung aller dieser Artikel liefern.

Argent-haché- und Bronce-Waren-Arbeiter erfahren hierin alle Metall-Mischungen im gelben und im weißen Wege so, wie sie jetzt England mit so vielem Vorzuge erzeuget, und dadurch die Verschwendung des reinen und theuern Gold- und Silber-Metalls zu beseitigen trachtet, weil es hier nur um die bloße Einbildung zu thun ist, welche das Auge zu täuschen hat, da wir einmahl auf der Welt an diesem Glanze hangen, und ihn oft der gemeinste Mensch für seine Seligkeit hält, wenn er auch keinen ganzen Rock am Leibe trägt.

Augengläser-Schleifer, Brillenfasser in Gold, Silber, Semilor, Bein und Horn, erhalten den Unterricht zu Glasmischungen nach den Strahlen der Augen.

Bäckerey-Arbeiten, die neuesten, nähmlich in der Brot- und Kornmischung, Mund- und Weißbäckerey, und jedem Luxus-Backwerk, in allen Formen, mit und ohne Zusätze, wovon sich dermahl in Wien wohl hundert Familien ernähren, weil es ein leicht ausführbares Geschäft für die meisten Hauswirthinnen ist.

Balsam-Erzeugung, die für den häuslichen so wohl als den Seegebrauch nöthigen Recepte und Mischungen.

Bandweberey in Seide, Wolle, Leinen und Haaren, von glatter, gekepperter und Sammetart, nebst derselben Festfärberey.

Barbiermesser- und Seifenbereitungs-Arten in Zelten, Kugeln und Pulvern, mit den haltbarsten Odeurs und Gerüchen, mit den Recepten und der Bereitung der Streichtafeln und Streichriemen, um dem steten Umschleifen zu entgehen.

Baumwollen-Waren, gestrickte, gewebte, gestickte, nebst der nöthigen Färberey, deren Farbenmischungs-Arten und ihren Bleich-Recepten.

Bau = Recepte zur Bereitung der besten Kalkmischung für Ziegel =, Stein = und Kittarbeit, nebst der Reinschlämmung des Flugsandes, den man zu dem heut zu Tage so häufig ü'lichen Putzmörtel zu verwenden pflegt, um jeden Kalkanwurf mit Vortheil in Oehl zu tränken.

Bierbräuerey, derselben mechanische Einrichtung der Malzdärre, des Malzbrechens, der Gährungsmittel, Einrichtung der beweglichen Kohlstöcke, auf englische und bayerische Art, dann unschädliche Surrogate für Malz und Hopfen, wie auch eine wohlfeilere Feuerung, als die gewöhnliche: lauter Gegenstände, welche dieses Lexikon ausführlich enthält.

Bildhauer = Arbeiten abzuformen, und hiervon viele Abdrücke zu machen, theils in Thon, Gypsmischungen mit Ziegelmehl, Asche, Tischlerleim und Mehlpapp, theils in Wachs, Papier, Sägespänen, geraspeltem Holz u. dgl., worin alles gut vergoldet, oder in Metall = Bronce staffirt werden kann, so zwar, daß man es auch in offenen Gärten der Witterung aussetzen darf, ohne daß hieran etwas beschädiget wird, womit sich jetzt viele Familien, In = und Ausländer, in Wien sehr gut ernähren.

Bimsenstein = Arbeit, künstliche, von zerbrochenen Steingutscherben, den sich jedermann, besonders die Kunsttischler, selbst zu machen im Stande sind, und der den echten fremden Stein weit übertrifft.

Blasbalgarbeiter können die neuesten Formen und bequeme Windfänge auf die beste Art erlernen, um jenen Arbeitern, die es bedürfen, mit dieser Kohlen ersparenden Abänderung zu Hülfe zu kommen.

Blechwaren = Arbeiter finden nicht nur alle Arten von Vergoldungen, Firnissen und Lackbereitungen genau beschrieben; sondern es werden auch die neuesten Erfindungen von Gefäßen genau beschrieben und angezeigt, damit man das Publicum bald mit neuen Lampen, bald mit Reisekästchen, bald mit Nachtzeugeinrichtung fortwährend unterhalten kann.

Bleichkünste aller Art, anwendbar an Leinen, Wolle, Wachs, Bein, Papier u. s. f.

Bleystift = Arbeiten, gepreßte, aus Wasserbley, dessen allerbeste Vermahlung durch eine Stampfmühle, nebst der neuesten Erfindung des Stifthobels, den im Nothfalle jeder Tischler trifft, so bald er hierzu die Anleitung erhält.

Bleyweiß = Erzeugung, die verschiedenen Arten dieses einträglichen Kunst = Products, wenn es nach chemischen Grundsätzen behandelt wird.

Bleyzugs = Arbeiten, nähmlich Röhre nicht zu gießen, sondern zu pressen; eben so die neuen gefirnißten Borduren, welche durch in Holz gestochene Walzen auf die nähmliche Art erzeugt werden, wie der Hafner seine Verzierungen an den Ofen klebet, bevor er zum Brande gebracht wird.

Blumenarbeit, künstliche, aus Wachs, Seide, Battist, Schleyer, Leinwand, Papier, Federn, Seemuscheln und Gewürzarten: eine Nebenarbeit, womit die meisten Hausfrauen, selbst angesehener Staatsbeamten, in Wien ihre weibliche Jugend mit großem Vortheile zu beschäftigen gewohnt sind.

Borten = Arbeiten, Posamentirer = Arbeiten in Gold, Silber und Leonischer Art, dann in Seide, Wolle und Leinfaden, mit Inbegriff der ganzen Schnür=, Knöpf = und Packelarbeit, dann der Fransen, Quasten, Nähstrickkunst und Knöpfwindarbeiten, welche alle jetzt in den größten Hauptstädten Europa's den angesehensten Familien ohne Scheu zum Erwerbe dienen, und deren Kenntniß, neben der bis zur Raserey erhobenen Weißstickkunst, beynahe von jedem gemeinen Dienstbothen gefordert wird, um bey der im Hause eingeführten Industrie sogleich mitzuarbeiten.

Buchbinder erhalten die Kenntniß aller Ledergattungen im guten und verfälschten Zustande, Anweisung zu den besten Arten von Kleister, die die Insecten nicht angreifen, nebst der ganzen Papierfärberey von getunkter, gebeitzter und gestrichener Art.

Büchsenmacher erhalten den Unterricht in der Stahlbeitz-kunst, in der Aetzkunst, in der Gravierkunst, im Blau-anlaufen, im Silber- und Gold-Einschlagen nach der neuesten Art.

Büchsenschäfter erlernen die sämmtlichen Holzbeitzen, das Einlegen metallener Zierathen, nähmlich in Gold, Silber, Stahl, Elfenbein, Perlmutter und Horn, dann das alte Stiftschlagen durch mosaische Züge.

Bürstenbinder lernen das Sammeln und Färben aller Gattungen von Thierhaaren, nebst den wohlfeilsten Holzlitten.

Chemische Producte aller Art, mit Inbegriff der ganzen Farbenbereitung und Farbenerzeugung. (s. auch Apothekerkunst.)

Chocolade, die besten Recepte von spanischer und Wiener-Art, worunter die Gesundheits-Chocoladen begriffen sind.

Conditor- und Zuckerbäcker-Arbeit gehört jetzt zu den gangbarsten Artikeln, nach welchen sogar der gemeine Landmann greift, und sie als Naschwerk beständig im Hause hält, um auch seine Kinder daran zu gewöhnen, weßhalb man dieses Product in den Hauptstädten an allen Straßen zum Verkauf ausstellt, um die Jugend und den gemeinen Mann durch seinen Anblick zu reitzen. Indessen nährt sich doch davon manche fleißige Hausmutter in geheim, und hat dabey Gelegenheit, ihre Kinder mit der dabey vorkommenden kleinen Arbeit in Thätigkeit zu erhalten.

Darmsaitendreher bezahlen gern jede Art von Flechse und Darm, die nicht selten in der Küche für unbrauchbar gehalten, und unter den Kehricht geworfen werden, indeß man im Auslande so klug ist, mit den Hauptküchen der Stadt ein eigenes Abkommen zu treffen, daß dergleichen Därme sogleich nach dem Ausnehmen in einem Luftorte an einen Spagat gehängt, und dann getrocknet dem Saitenmacher zugesandt werden. Das Jahr hindurch macht es so viel aus, daß sich die Küchenmagd davon ihre Schuhe besorgen kann.

Dosenarbeiter in Papier = maché, in Gold, Silber, Zinn, Horn, Leder und Holzarten finden gute Anweisungen, sich ihre Arbeit, bey abwechselndem Geschmack in der Form, in Absicht der Beitzen, wie auch der Lack= und Firniß = Arten selbst zu machen, ohne einen zweyten Arbeiter zu Hülfe zu rufen, und am Ende ihre Arbeit hierdurch zu theuer zu erzeugen.

Drahtzieher in Gold, Silber und allen Metallen können den theuern Gesellenlohn ersparen, wenn sie diese Arbeit Armen, besonders krüppelhaften, sonst müßigen Händen anvertrauen. Durch die Uebung gewohnt, lernt jedes Auge die dabey nöthigen Vortheile, ohne Unterschied des Geschlechts, so lange es bey der kleinen und feinen Drahtarbeit bleibt: stärker Draht wird ohnehin nur durch Wasser= und Thierkraft gezogen.

Drechsler finden alle Arten von Benutzung der Wurzelhölzer, ihre Beitzen und Farben, eben so die neuesten Erfindungen solcher Dreharbeiter, welche im Auslande im Maschinenbaue, in den nützlichen Kinderspielwerken u. dgl. bekannt sind, und daher im Inlande gesucht werden.

Druckkunst der Kupferstiche könnte viele redliche Familien gut ernähren, weil sie recht gut durch das weibliche Geschlecht und halb erwachsene Kinder ausgeübt werden kann, da sie im Grunde mehr eine Streich= und Wischarbeit ist, welche besonders bey dem so häufigen Bilderdruck gar nicht viel Kraft und Körperanstrengung erfordert. Auch ist allbekannt, daß diese Gattung Arbeit noch stets Mangel an guten Druckern leidet, obwohl sie so lohnend wäre, besonders wenn ein Unternehmer so wohl die wahre Eintheilung derselben, als den guten Bau einer Druckerpresse, wie nicht minder das Kochen des wahren Kupferdrucker = Firnisses, vollkommen versiehet.

Einschlagmachen. Die Verfertigung der Schwefeltafeln, welche man dem Wein als Einschlag zur Speise gibt, ist nunmehr in Oesterreich zu einem so guten Gewerbe geworden,

daß man jezt schon in Wien allein fünf Meister zählt, die alle ihre Gehülfen haben, obschon die Bereitungsart derselben von jedermann binnen einer halben Stunde erlernt werden kann.

Eisengeschmeide = Arbeiten werden jezt häufig fast in jedem kleinen Dorfe erzeugt: denn entweder macht ein Schlosser oder ein Schmidt, statt müßig zu stehen, kleine Hämmer, Zangen, Schneiderscheren, Schafscheren, Maulwurfsfangeisen, Brummeisen, Messer und Gabeln jeder Art, Maurerkellen, Krazer u. dgl., oder ein Zeugschmidt, ein Messerschmidt, ein Feilhauer greift in die eigentlich bloß dem Schlosser eigenthümliche Arbeit. Dies steht jedem frey, so bald er Feuer, Amboß und das nöthige Werkzeug im Hause hat.

Eisenhämmer können es den Engländern darin gleich machen, daß sie das Stangeneisen jeder Art, so lange es noch warm ist, in die Gesenke von jeder Form eintreiben, und sogleich theils in alle Sorten Riegel, groß und klein, verwandeln, welche man nach Stücken oder im Gewicht an die Schlosser als eine Vorarbeit verkaufet, besonders wenn man diese Riegel auf der am Hammer angebrachten Schleifmühle nach einer bestimmten Leere zuschleifet, worauf jeder Schlosser diese seine ihm viel Zeit und Mühe ersparende Vorarbeit gern gut bezahlt, und dem Hammerwerke, welches dieselbe weit leichter verrichtet, den dafür geforderten Gewinn ohne Widerrede überläßt. Auf die nähmliche Art werden aber auch alle übrige einzelne Schloßtheile durch Gesenke erzeugt, und dem Schlosser, als Zusammensteller derselben, vollkommen in die Hand vorgearbeitet; und so können nicht nur die Besitzer der Eisenhämmer ihren Gewinn vermehren, sondern der Schlosser sieht sich auch im Stande, seine Arbeit dem Publicum wohlfeiler zu verkaufen.

Eisen = Kochgeschirr = Arbeiter lernen aus diesem Speculations = Lexikon alle mögliche Gattungen von Firnissen zum Ueberstreichen der Feuerseite des Kochgeschirrs, wodurch dasselbe vor dem Roste bewahret wird.

Email-Mahler haben durch die Menge der vorgeschriebenen Recepte zu Glasbasten in allen Farben des Schmelzes Gelegenheit, stets etwas Neues anzufangen.

Essig-Recepte, welche theils fabrikmäßig, theils häuslich in mehr als funfzig Sorten erzeugt werden können, worunter mehrere sind, die nur das so kleine Capital von fünf Gulden erfordern, womit sich binnen vier Wochen, wenn man sich anders klug dabey benimmt, doppelt so viel rein gewinnen läßt.

Färbereyen auf Seide, Wolle, Leinen, Leder, Holz, Stroh, Bast, Pergament und Nesselgarn sind abermahls, selbst nur im Kleinen betrieben, eine wahre Haushülfe, die viel eintragen kann, wenn anders die Hauswirthinn Neigung zur Arbeit hat. Der Kostenaufwand ist dabey gemeiniglich geringe; nur bedarf es dazu einer lichten Küche.

Farbenbereitung durch Saft, Erde und Glas ist gleichfalls ein sehr gutes Geschäft, das sich durch die häufigen in diesem Lexikon vorkommenden Anweisungen zur Bereitung derselben nach Willkür ausüben läßt. Man braucht zuerst nur mit einer einzigen Gattung anzufangen, und sie einem Mahler zur Probe zu geben, der sie gewiß, wenn sie gut zubereitet ist, weiter empfiehlt. So steht auch hernach jedermann die öffentliche Bekanntmachung davon frey; und sollte auch Anfangs nur bloße Neugierde etliche Käufer anziehen, so wird die Abnahme bald größer werden, wenn die damit gemachten Versuche die Güte der Farben bewähren.

Federkiel-Zurichtung ist zu unsern Zeiten, vorzüglich in unserm Vaterlande, wo die Gänsezucht zu Hause ist, ebenfalls eine einträgliche Beschäftignng, vorzüglich wenn man die Kielen in großen Gasthäusern, wo viel geschlachtet wird, und man den Abfall der Federn nicht achtet, sehr wohlfeil einkauft, und sie genau nach dem in dem Lexikon ertheilten Unterricht, sie nach Hamburger Art zuzurichten, ziehet, wodurch man sich mit Zuversicht auf ein großes Ertragniß Rechnung machen kann.

Federschmuck = Arbeit ist wohl von allen Künsten, die man erlernen kann, die leichteste, da sie nur von einer genauen Sortirung der gleichen Farben abhangt. Die in dem Lexikon angegebene Färberey der Federn geschieht bloß mittelst Eintunkens derselben in die gekochte Farbe, und das ganze Geschäft eignet sich vorzüglich für eine zahlreiche Familie, die sich gut davon ernähren kann.

Feilhauer finden in dem Lexikon alle Gattungen von Härtung des Stahls, eben so auch die neueste Erfindung der Hackmaschine in Gestalt der Nadler = Zippenkugel.

Feuerschwamm = Zurichtung wird in dem Lexikon genau angegeben, ins besondere aber das Auffinden dieser Zündgattung genau gelehret. Das Ganze ist jetzt in Oesterreich eine Nebenbeschäftigung der Kuh = und Schafhirten, die gewöhnlich arbeitslos in den Wäldern herum gehen, und den ganzen Tag Zeit dazu haben.

Feuerzeuge, chemische, womit sich jetzt sehr viele Familien in Wien offenbar ernähren, weil das Erzeugen derselben eine unbedeutende Kinderarbeit ist, welche jedermann unternehmen kann, so bald er das Recept dazu besitzt.

Fingerhut = Arbeit macht die Maschine allein; die Menschen haben bloß den fertigen Ring an ein Stück Heftholz zu stecken, und an die Drehmaschine anzuhalten, wodurch der Fingerhut fertig herab fällt. Diese Beschäftigung ist besonders für solche Familien ausführbar, welche nahe an einem auch noch so kleinen Wasser wohnen, um sich ein Drehrad anzuschaffen, oder, wenn dies nicht wäre, das Rad von einem wohlfeilen Menschen, z. B. einem Blinden, in Bewegung setzen lassen könnten.

Fischbeinreißerey bedarf auch keiner kostspieligen Vorrichtung, und läßt sich leicht auch im Kleinen ausführen, wenn man nur einen Kaufmann zur Seite hat, der die hierzu nöthigen Wallfischbacken aus dem Auslande kommen läßt.

Flachs = und Hanfverfeinerung ist seit kurzem in Wien zu einem vollkommenen Gewerbe geworden, so zwar, daß

man diese rein hergestellte Ware selbst häufig ins Ausland führet, und für diese bloße Handarbeit, welche einzig im Auskochen und Aushächeln besteht, große Summen im Lande erhält, die einst die Ausländer an sich allein zogen, indem sie uns nur den Gewinn von der rohen Erzeugung überließen. Wie leicht aber dieses Unternehmen einzuleiten, und welcher Nutzen davon zu erwarten wäre, das dürfte eine ganz geringe Erfahrung gar bald darthun.

Flamm = und Kienruß = Erzeugung kann nach der neuesten Erfindung bloß durch Harz und Pech bewerkstelliget, und in jeder Hausmannsküche ausgeführt werden, wenn man eine Ecke derselben abscheidet, und eine so genannte Rußkammer anlegt. Was hier für ein Gewinn entstehet, und wie schnell sich jeder Gulden, den man darauf verwendet, zwey = und dreyfach wieder bezahlt, das erweiset sich durch eine Anfrage bey dem Kaufmanne, wie theuer das Pfund reiner ausgebrannter Kienruß (ohne alle Verfälschung mit schwarzer Erde) sey, und was dagegen ein hierzu nöthiges Pfund Pech koste.

Folienschläger = Arbeit hangt bloß von einer gut gebauten Walzpresse ab, welche das in jedem Kaufladen zu bekommende Zinn in der gehörigen Dünne auspreßt, je nachdem man es in Stücke zu haben wünscht. Was hernach diejenigen Farben betrifft, mit welchen die Platten zu bestreichen sind, um ihnen den nöthigen Glanz zu geben, so sind sie alle nach ihren Nüancen in dem Lexikon unter ihrem Titel angeführt.

Folienschneiderey geschieht durch eigens aus Stahl zum Aushauen gestochene Haustangen, welche allerley Sterne, Sonne, Mond, Blumenblätter jeder Art u. s. f. vorstellen, wie die Stücke in Gold und Silber zum Versetzen gebraucht, und welche besonders in den Orient in starken Partien in hierzu ganz eigenen Schachteln auf der Donau versandt werden: eine überaus leichte Arbeit für wohlfeile Hände, die gar bald zu erlernen ist.

Fournirholz = Schneiden kann vorzüglich bey Wasserwerken leicht angebracht werden, um das theure Sägen mit der Menschenhand zu ersparen. Nach der jetzt gebräuchlichen allerleichtesten Art, dieses Tischlerholz ausgiebig und recht wohlfeil zu erzeugen, werden gewöhnlich sechs Sägeblätter auf Ein Mahl eingespannt, um den Holzstamm desto gerader durch die Schneidrahme fahren zu lassen. In Wien zählt man jetzt eine Menge solcher Fournirsäger, welche ihre Arbeit nach dem Gewichte und der Zollgröße in die weite Welt versenden. Wer also beyzeiten dafür sorgt, und im Frühjahre die Baumgärten in der Absicht besucht, um die ausgestandenen Nuß=, Birnen=, Zwetschgen=, Rotheiben= und Haselnußbäume an sich zu kaufen, der kann davon einen guten Gewinn erwarten.

Frankfurter Schwärze für die Kupferdrucker wird aus dem getrockneten Satze von Weingeläger gebrannt, welches eine leichte Hausarbeit für jede Magd, für jeden gemeinen Dienstbothen ist, die von jedem Kaufmanne gern auf das Lager erkauft wird, wenn man sie ihm nur unverfälscht, und nicht etwa mit schwarzer Erde gemischt, in die Hand liefert.

Früchte, fein candirte, womit Tyrol Italien versieht, und zum Theil in Oedenburg in Ungarn bedeutende Geschäfte gemacht werden, sind ebenfalls eine stille Hausarbeit, der sich eine geschickte Hausfrau, wenn sie dazu Lust hat, leicht unterziehen kann. Alle verschiedenen Arten von Einsud liefert das Lexikon für jede Obstart ins besondere. An Absatz kann es nie fehlen, besonders wenn man Gelegenheit hat, diese Süßigkeit an öffentlichen Unterhaltungsplätzen feil zu biethen.

Galanterie = Lederwaren, welche aus Brieftaschen, Etuis u. dgl. bestehen, sind eine von den leichten Papp=Arbeiten, welche sehr einträglich sind, wenn man sie ordentlich erlernt, oder Anfangs nur einen bereits geübten Arbeiter an die Seite zu bringen weiß. Verkaufbar ist gewiß jedes neue Stück, wenn es nur preishältig ist.

Galanterie-Stahlperlschleifen beschäftigt jetzt in Wien Hunderte von Menschen, besonders Kinder vom fünften Jahre an. Die Erzeugung der Perlen selbst geschieht jetzt durch eine Art Häckſel-Maschine, welche dem Eisendraht, der vorher bleyweich gemacht worden, durch Einen Schlag das Durchloch und zugleich die Facettirung gibt, die hernach auf einen Stachel gefaßt, und von dem Kinde an das Pollwerk zur Erhaltung des Glanzes gehalten wird. Ein solches emsiges Kind arbeitet sich oft des Tages auf einen bis zwey Gulden mit seinen kleinen Händen hinauf, weil die großen Mannshände dies zu thun nicht im Stande sind.

Geschirrwaren aus Thon verdienten bey uns wirklich im Allgemeinen eine starke Reform: denn wenn man die Arbeiten des Auslandes gegen die Arbeit unserer Landtöpfer hält, so zeigt es sich offenbar, daß hier das schöne Holz umsonst verbrannt wird, und daß das Kochgeschirr den Dienst nicht leistet, welchen es dem Preise nach leisten sollte, weil es nur angebrannt, aber nicht ausgebrannt ist. Wer daher einmahl eine Hafnerey besitzt, und Waren zum Verkauf macht, der würde sehr klug handeln, wenn er nie bloß halb gute, sondern beständig ganz gute Artikel erzeugte, um sich in einen solchen Ruf zu bringen, wie ihn jeder, der mit wahrem Gewinne arbeiten will, bedarf. Jedermann bezahlt lieber mehr für gute, als weniger für schlechte Arbeit. Wer sich noch über dies durch gefällige Formen und Farben auszeichnet, der darf darauf rechnen, daß er nicht zu Grunde gehen wird. Dieses Lexikon gibt alle Mischungen von solchen Thonarbeiten an, und beschreibt die Mischung der Glasuren ausführlich.

Glasmahlerey. Hierauf kann sich jedermann verlegen, der nur etwas Zeichnung verstehet, da das Lexikon die Bereitung der dazu nöthigen Farben, nähmlich so wohl der wirklichen Glasfarben, welche den Brand aushalten, als der Farben mit Speckϕhl, welche durchsichtig bleiben, ge-

nau angibt. Es ist im Ganzen eine artige Kunst, womit man sich manchen Freund erwerben kann, wenn man ihm nach altem Gebrauche eine Glasscheibe mit seinem Nahmen und Wapen, oder mit einem Verschen verziert: ein dauerndes Andenken, weil jeder gern dafür Schonung hat.

Gold = und Silber = Drahtziehen ist eine wirkliche Frauenarbeit, so bald sie auf den so genannten Tischhaspel kommt, wo das Ueberspinnen des Seidenfadens die Hauptarbeit ist, die am schnellsten durch feine Hände hergestellt wird, und in wenigen Tagen erlernt werden kann.

Gold = und Silberschleiferey beschäftiget in Wien, London und Paris eine große Anzahl Menschen, welche so viel Vertrauen besitzen, daß man ihnen die Gefäße und Arbeiten, welche geschliffen und polirt werden sollen, in ihre Wohnung gibt, wo sie (besonders das Frauengeschlecht) dieselben nach Zeit und Gelegenheit scheuern, reinigen und poliren. Hierdurch ersparet der Meister den großen Lohn, welchen er dem zu etwas Besserm bestimmten Gesellen geben müßte, und solchen Familien ist mit geringerer Bezahlung so sehr gedient, daß sie, um ihr Vertrauen zu erhalten, sogar den kleinsten Abfall, welcher durch das Poliren entstehet, dem Eigenthümer zurück geben.

Goubrir = Arbeit geschieht durch eine gehitzte Walze von Messing, welche der Länge nach in Streifen gezogen ist, um durch diese den Stoff von Seide, Wolle oder Leinen, auch Papier und Pappe, zu ziehen, wodurch sich Alles von selbst in Falten legt. Hiervon setzen sich in Wien viele Familien in tägliche Nahrung, indem jedem ihre Wohnung offen steht, um sich selbst gegen eine geringe Bezahlung seinen Stoff durch die Presse passiren zu lassen. Es wird dabey, außer etwa dem Handeln wegen der Bezahlung, kein Wort gesprochen; die Eigenthümer sehen bloß zu, und nehmen ihr Geld für diese Freyheit ein. An dem Gewölbe oder der Wohnung solcher Leute stehet die Aufschrift: **Hier wird goubrirt.**

Gürtlerwaren. Diese haben sich durch die Schlagarbeit der Engländer ganz umgestaltet, und was einst vorher entweder in Wachs possirt, oder von dem Bildhauer in Holz geschnitten, dann aber in Sand abgeformt werden mußte, das wird jetzt sogleich in Stahl geschnitten, und gleichsam münzmäßig durch metallene Bleche auf dem Schlagwerke geschlagen, und darauf durch den englischen Firniß der Vergoldung ähnlich gemacht. Da jedoch diese Arbeiten alle, bevor der Firniß aufgetragen wird, sorgfältig im Feuer ausgeglühet, und dann mit Drahtbürsten von den Schlacken gereiniget und polirt werden müssen: so gibt man diese Arbeit gern aus dem Hause an sichere Menschen, welche dafür entweder nach Stück, oder nach Gewicht, bezahlet werden.

Gypsfiguren-Guß. Diese an sich selbst sehr bald zu erlernende Kunst läßt sich durch die im Lexikon vorgezeichneten Mischungen unter dem Titel: **Basten**, ins Unendliche vervielfältigen, und dadurch die schönsten Abformungen jeder Münze oder Medaille in wenig Minuten zu Stande bringen.

Haardecken-Arbeit aus Abfällen von Bocks-, Küh-, Hunds- und allen andern Haaren, welche bey uns bisher in den Gärbereyen gar nicht geachtet, sondern weggeworfen wurden. Man verspinnt sie jetzt in England so rein und schön, und macht eigene Bettdecken für arme Leute daraus, welche dadurch, weil sie wohlfeil sind, eine große Wohlthat genießen. Die Art des Spinnens und gemeinen Webens wird in dem Lexikon angegeben.

Haarflechten und Arbeiten von Menschen- und Thierhaaren, insonderheit vom Roß, ernähren viele Menschen, und es läßt sich in diesen Arbeiten sehr weit bringen, wenn man sich auf die Sammlung der Haarsorten eine Zeit lang verlegt, und sich einen Vorrath davon sammelt, wovon es einzig abhangt, etwas Vollständiges anzufangen: denn es gibt wohl kaum etwas Nutzbareres in der Welt, als die Roßhaare, von denen man jetzt in den an-

sehnlichsten Häusern schöne Webereyen als Meubel- und Sesselüberzüge antrifft, die fest und dauerhaft sind, und von dem täglichen Gebrauche im Glanze immer schöner werden.

Haarpuder, riechende aller Art, deren Recepte und Zusammensetzungen in dem Lexikon genau vorgeschrieben werden.

Hafner und Töpfer werden durch das Lexikon so wohl mit allen Mischungen von Thonarten, Spaat-, Kies- und Quarzarten zu Porzellain, Steingut und Majolik, als auch mit allen Gattungen von Glasuren mit und ohne Bleyzusatz bekannt, und haben Gelegenheit, ihren Geschirrarbeiten dadurch von Zeit zu Zeit neue Farben von Schmelzen zu geben.

Handstöcke und **Spatzierstöcke** aus Naturholz im Walde zu schneiden, ohne dem Hauptstamm Schaden zu thun, ist jetzt ein Geschäft, welches viele Familien selbst in Hauptstädten ernährt. Man darf sie nur gut abzuschaben und zu poliren wissen, oder ihnen durch Hülfe des Lexikons eine schöne Holzbeitze zu geben: dann mangelt es gewiß nicht an Käufern, weil man heut zu Tage wenig Beschläge oder Knöpfe von Bein und Messing daran fordert, und oft froh ist, wenn man nur einen natürlichen krummen Ast zum Anhalten bekommen kann.

Hanfbereitungsarten. Diese so allgemeinnützigen und beynahe für jedermann ausführbaren Arbeiten sind mit wenig Kosten anzufangen, und können von jeder Haushaltung mit Hülfe des Lexikons binnen kurzer Zeit zu einem Grade der Vollkommenheit gebracht werden.

Heiligenbilder-Arbeit nähret wohl Tausende von Menschen in allen katholischen Staaten, besonders im Königreiche Böhmen, wo man mehr als hundert Sorten dieser Bilder antrifft, welche um ein geringes Geld häufig an den Landmann abgesetzt werden. Die vielen Sorten und Formen, welche theils mit gefärbtem Papier, theils mit Rauschgold unterlegt werden, locken die Käufer häufig herbey, und gewähren besonders bey Marienbildern einen angeneh-

men Anblick, so zwar, daß man an den vielen Gnadenorten, wohin alle Jahre zu zehn bis zwölf tausend Wallfahrter ab und zu reisen, große Geschäfte machen kann, wenn man sich bemühet, hiervon ein ganzes Sortiment in allen Größen und Farben zusammen zu bringen. Indessen ist dies eine sehr leichte Arbeit für jede zahlreiche Familie, sie mag in Städten oder Dörfern wohnen, von welcher sie recht gut leben kann, da das Ganze eine wahre Kinderarbeit ist, die zarte Hände am schönsten zu machen im Stande sind. Wie dies geschieht, lehret das Lexikon.

Herrnhuther=Papier ist eine leichte Arbeit, welche bequem in jeder Haushaltung, die eine Küche hat, ausgeführt werden kann. Muster davon kauft man in jedem Papierladen, und die Bereitung dieser Arbeit ist in dem Lexikon ausführlich enthalten.

Hirschhorn=Benützung nach aller Art nähret gewiß so manche Familie, wenn man einmahl weiß, wie damit umzugehen sey: nur muß man mit Jägern und Wildbrethändlern Bekanntschaft machen, um das Hirschhorn um einen wohlfeilen Preis einzukaufen. Alle Baizen, so wie das Brennen und Verschneiden desselben lehret das Lexikon.

Holzarbeiten jeder Art von den Bewohnern aller Länder der Welt zeigt das Lexikon.

Holzhandelsgeschäfte nähren zwar bisher viele Familien: allein noch hat man nicht daran gedacht, die so vielen vaterländischen Holzgattungen vollkommen zu benützen, wie sie es verdienen. Nur wenige Ehrenmänner haben bisher wirklich gezeigt, was sich für schöne Meubeln verfertigen lassen, ohne eben seine Zuflucht zum Baitzen zu nehmen, welches dennoch nie ein so haltbares Wesen ist, wie es die Naturfarbe gibt. Um sich hiervon zu überzeugen, wende man sich an holzgerechte Forstmänner auf dem Lande, mache sich durch ihre Hülfe eine kleine Mustersammlung, und fange nur mit einigen Gattungen von Tischlerarbeit an; und man wird sehen, was sich hier für ins Weite gehende

Geschäfte damit machen lassen. Das Lexikon gibt alle diese Vortheile an, welche bisher das Ausland allein benützt hat.

Honigbenutzungsarten. Diese sind vielfach, und für den Landmann besonders einträglich, wenn man so, wie es das Lexikon vorschreibt, damit verfährt.

Honigläuterung. Sie beschäftiget jetzt in den meisten Hauptstädten eine große Anzahl von Menschen, die durch Hülfe einer chemischen Operation dem Honig allen widrigen Geschmack benehmen, und ihn dem Zucker gleich machen. Das Lexikon liefert alle Recepte, wie man die wahre Reinigung des Honigs vorzunehmen hat.

Hopfengeschäfte. Die Erzeugung, die Aufbewahrung und den Handel mit demselben, wie solche von allen Nationen betrieben werden, zeigt das Lexikon.

Horn, nähmlich die Knochenauswüchse, die man bey uns mehr im Kehricht, als im Handel, findet, sind in der ganzen Welt eine höchst einträgliche Sache, wenn man sie zu benützen weiß. Das Lexikon gibt alle Mittel dazu an.

Hosenträger-Arbeit ist jetzt ein sehr starkes Gewerbe für brotlose Hände, weil man dabey allerley Arten von Nähe- und Stepparbeit benöthiget, und sie hat sich jetzt dadurch vervollkommnet, daß man statt der Drahtschnecken natürliche Flächsen der Thiere einnähet, welche bis auf das letzte Stück haltbar zu seyn pflegen.

Hütearbeit in Stroh, Bast, Felpa, Marlin, weißem Rohrspagat u. dgl. ist jetzt ein um so gangbareres Fabricat, da es bloß in Zusammensetzung von Bändern bestehet, und daher ein Nahrungszweig für jedermann, der die Flechtung und Wirkung der Bänder kennet, welches jeder gemeine Bandmacher kann, deren man in allen Dörfern antrifft.

Hutputzerey ist in Wien ein eigenes einträgliches Gewerbe, wozu das Lexikon Unterricht ertheilet.

Hundsfelle werden bey uns nicht als Pelzwerk benützt; nur der Gärber allein ist so klug, sein Leder daraus zu arbeiten. Wenn man dagegen annimmt, daß man so viele

Arten dieser Thiere um sich sieht, und sich selbst gestehen muß, daß unter ihnen die schönsten Pelzarten, besonders in der weißen Farbe, gesehen werden: so bleibt es ein bisheriger Fehler, daß die Abdecker diesen Vortheil nicht schon lange erkannt und benützt haben. Wie weit der Handel mit diesem Hundspelzwerke im Auslande, besonders in Rußland und Dänemark, getrieben wird, zeigt das Lexikon an.

Hut- und Czako-Ueberzüge von Wachsleinwand und Wachstafft ist eine bekannte Fabrication in Wien, die ihrer Nettigkeit wegen allgemein bekannt ist, und Nachahmung verdient, da es wenig Orte gibt, wo nicht Militär liegt, welches dieses Artikels sehr bedarf.

Jägerarbeiten, oder auch **Waldhägerarbeiten**, welche solche Männer zum Vortheile ihrer Herrschaft, oder auch ins besondere für sich selbst unternehmen können, da sie in ihrem Revier fast tagtäglich umgehen, und jedes Plätzchen, jeden Stamm des Gehölzes und jede Pflanze von weitem kennen, davon gibt das Lexikon Unterricht.

Jesuiten-Thee, eine in andern Ländern sehr stark im Gebrauch stehende Pflanze, welche jeden ausländischen Thee ersetzt, wenn man nur gerecht, und nicht mit Gewalt für das Fremde eingenommen seyn will. Diese Pflanze heißt insgemein das Kraut von Paraguay, und die Gärtner haben es nunmehr häufig unter dem Nahmen **Sesam** in den Gärten, wo es überall gut heran wächst, wenn man es besonders in den Schatten setzt.

Insektensammeln ist eine Beschäftigung, welche sehr belohnend ist, so bald man einmahl mit derselben bekannt wird. Es gibt sehr viele Aeltern, welche ihren Kindern so gern nützliche Spielereyen gestatten, um damit oft sinnlose Nicolai-Späßchen zu verdrängen. Auch gehört ein sehr geringer Aufwand von Geld zu einer solchen Unternehmung; und dennoch tritt oft der Fall ein, daß man für eine solche vollständige Sammlung sehr gut bezahlt wird, wenn sich

ein wahrer Liebhaber dazu findet, welches durch eine Bekanntmachung in der Zeitung am sichersten geschehen kann.

Kaffeearten als Surrogate sind wirklich seit dem letzten Verbothe der Einfuhr des indischen hier zu Lande in solche Aufnahme gekommen, daß mehrere hundert Menschen von diesem Artikel ihren Unterhalt finden. Auch verbessern sich die Mischungen sehr vortheilhaft von Tage zu Tage.

Kamehlhaar = Dreharbeit ist eine sehr leichte Beschäftigung besonders für Lahme, ja selbst Blinde, da das Ganze in einem kleinen Drehwerk besteht, das dem Drehstock des Seilers ähnlich sieht, und von jedem Schlosser auf dem Lande gemacht werden kann. Wien hat von diesem Artikel eigene Fabriken, wo man zehn bis zwölf in der That halb sieche und oft kranke Menschen auf eine merkwürdige Weise in Nahrung setzt, besonders vom Frauengeschlechte, welche zarte Finger haben. Die Abnehmer dieser Arbeit sind die Seidenhandlungen, welche sie im Großen roh von dem Auslande beziehen, und an solche Arbeiter aus dem Hause geben. Viele von diesen Familien verlegen sich jetzt darauf, diese Haare fest zu färben, wozu das Lexikon alle mögliche Anleitung gibt.

Kappel (türkische), welche auf dem Strumpfwirkerstuhle gearbeitet werden, und roh gleichsam die Gestalt einer Schlafmütze haben, dann aber durch die Walke bis zum Halbkopfkappel eingewalkt werden. Da jeder, selbst der gemeinste Türke immer eine Menge derselben in Vorrath hält, so ist dies ein Artikel, wovon immer die Summe von tausend und abermahl tausend in den Orient gesandt wird. Die Sache selbst ist eine Beschäftigung für arbeitlose Strumpfwirker.

Kartätschenarbeit ist bisher fast bloß in Nürnberg zu Hause, und wird bey uns noch mit keinem Vorzuge erzeugt, obwohl sie eine leichte Sache ist, und sich bloß von einem Mahl Zusehen erlernen läßt.

Kinderspielwerke sind ein sehr einträglicher Artikel, da er Tausende von Menschen, und so zu sagen die halbe Stadt Nürnberg, in Nahrung setzt, welches bey uns noch nicht weit gediehen ist, da wir noch keine nützliche Spielereyen, wodurch das Kind etwas erlernen kann, selbst erzeugen; ja, unsere fatalen Nicolai = Geschenke sind oft mit Farben bestrichen, die dem Kinde Krankheiten zuziehen können, z. B. Grünspan, Figuren von Mehlteig und einer schlechten Gallerte von Leim u. dgl. Die weiße Farbe wird von Bleyweiß, und nicht von Kreide oder unschädlicher Thonerde, genommen. Auch hat das Ausland so viele mechanische Darstellungen für die Jugend geliefert, welche sehr leicht nachzumachen sind, und gewiß ihren Absatz finden würden, wenn man sich von Zeit zu Zeit gute Muster verschriebe.

Knöpfe aus Horn und Knochen zu drehen, welches mittelst eines gemeinen Fiedelbogens und einer Saite geschieht, beschäftigt in Wien und Nürnberg eine große Zahl Menschen, weil es ein Artikel ist, dessen das Militär zahllos bedarf, und wozu man das Product im Kehricht findet, folglich nicht einmahl kaufen darf. Auch ist noch der Abfall von den Rinds = und Kalbsknochen an die Gärtner als Dünger verkaufbar.

Korbflechterarbeit von der feinsten Art, vorzüglich aus der Saalweide, welche überall wild wächst, ist auf Ein Mahl Ansehen leicht zu erlernen; und doch ist es ein sehr einträgliches Geschäft, wenn man darauf Mühe und Genauigkeit verwendet.

Krepin = Arbeit hat von Alters her so viele Familien ernährt, und würde heut zu Tage wieder zur Mode werden, wenn man nur neue auffallende Muster davon erfinden würde.

Kugeln (steinerne) zum Spielen für Kinder, welche im Auslande nach Millionen in die Türkey verführt werden, und bey jeder Bretsäge oder sonstigem Mühlgange in einem Kobel von Eichenholz, der sich stets bewegt, erzeugt werden können, so bald man die Steine vorher mit einem kleinen

Zengelhammer zuspitzt, und halb ins Runde bringt. Sie sind ein Artikel, der bis jetzt bloß in Salzburg bey dem Marmorbruche erzeugt wird.

Lackarbeiten jeder Art können nach Anleitung des Lexikons angefangen, und mit Nutzen fortgesetzt werden.

Larvenarbeiten in Papier und Wachsguß sind besonders für Bildhauer und Mahler, welche mit dem Gypsgießen umgehen können, eine sehr einträgliche Sache, weil man sie leicht aus altem Papier verkaschiren, und dann, so lange sie noch weich sind, hin und her bewegen kann, um breite, lange, oder alte runzliche Gesichter darzustellen.

Lederfärberey in allen Gattungen und Farben läßt sich vollkommen aus dem Lexikon erlernen.

Leimsiederey geschieht von bloßen Abfällen bey den Gärbern und Fleischhackern, wie auch bey den Hutmachern, wenn sie die Hasenhäute abgeschoren haben, und kann also leicht unternommen werden.

Leistenschuharbeit, welche aus den Tuchenden verfertigt wird, die die Schneider von dem neuen Tuche wegschneiden, und gewöhnlich um ein Geringes verkaufen, ist sehr leicht. Sie wird über einen hölzernen Fuß durchgezogen, und wird leicht erlernet, wenn man denen Leuten, welche sie arbeiten, nur ein Paar Mahl zusieht. Wien hat jetzt wohl tausend solche Arbeiter, die die Verfertigung dieser Schuhe wie ein ordentliches Gewerbe betreiben.

Maßstabarbeiter, nähmlich der Taschenellen für Zimmerleute und Maurer, werden in Wien als ein vollkommenes Gewerbe angesehen, da sie dieselben nach Tausenden auf der Donau versenden. Ein geschickter Tischler, dem es an Arbeit fehlt, kann damit recht gut umgehen, und sich wohl ernähren.

Metallwarenputzer, welche eigens ins Haus kommen, und, gleich den Zimmerputzern des Fußbodens im Hause, alle Thür- und Fensterschlösser, dann Leuchter und jedes Messingbeschläge wöchentlich putzen. Sie haben hierzu ein wohlfeiles Pulver, welches im Lexikon zu finden ist.

Müller und Mahlwerkbesitzer können, außer ihrem Werke, eine Menge Unternehmungen ausführen, welche auf Schleifen, Bohren, Polieren, Stampfen, Reiben und Schneiden Einfluß haben: selbst mit den Kunstwasserleitungen können sie, wenn sie der Sache nachdenken wollen, das Jahr hindurch viel Geld verdienen.

Nagelschmiede arbeiten jetzt in England nichts mehr mit der freyen Hand, sondern vier kreuzweise gegen einander laufende Räder formen durch die Wassergewalt den Nagel, welcher aus geschnittenen Zäunen und Stäben von vorgearbeitetem Eisen gepreßt worden, wobey sich sogar der Kopf selbst schlägt, ohne daß der Nagel in Menschenhände kommt.

Oblatenbäckerey wird nun schon durch allerley Farbenmischungen fabrikmäßig betrieben. Diese Arbeit theilt sich in die eßbaren und in die Siegel-Oblaten. Was diese beyden Producte für einen Bedarf das Jahr hindurch fordern, ist fast unglaublich.

Ofenbau ist jetzt ein eigenes Gewerbe in den Hauptstädten, weil dieser Artikel bey manchen Haushaltungen unter die größten Verschwendungen gehört, und manche derselben von der Holzsparkunst gar keinen Begriff hat. Schlosser und Maurer haben darin vorzüglich Gelegenheit, sich auszuzeichnen, wenn sie mit Leuten Bekanntschaft machen, welche die Physik studiert haben, um sich zu belehren, welcher Wärmegrad für eine Stube gehört, in so fern man ihre Größe zu berechnen im Stande ist.

Ofenrußbenutzung ist in manchen Ländern als eine gute Rente anerkannt, weil man recht gut weiß, daß ein reiner Ruß die schönste Farbe von der Welt gibt, wenn er seine gehörige Zubereitung erhält.

Oehlläuterung nährt in Wien viele Familien, welche dieses Geschäft im Großen, und daher mit Nutzen betreiben. Das Lexikon hat alle dazu erforderlichen Recepte.

Oehlpressen aus allen Gattungen von Sämereyen, besonders aus Rübsen- und Leinsamen, wie auch aus Mohn

und Nüssen, ist ein sehr einträgliches Gewerbe, bey dem es bloß auf die reine Presse ankommt, um davon großen Nutzen zu ziehen.

Papierfärberey für Apotheker, Zuckerbäcker, Buchbinder, Kartenmacher und Kleinspiegelmacher, auch für Tischler zum Ausfüttern der Kästen, läßt sich aus dem Lexikon in allen Farben und Arten erlernen, und ist eine sehr einträgliche Arbeit, die vorzüglich durch das Frauengeschlecht, welches mit der Kochung der Farben leicht umgehen kann, leicht auszuführen ist.

Pinselbinderey ist eine leicht anzufangende Arbeit, besonders für Menschen, die auf dem Lande wohnen, wo der Gastwirth und der Fleischhacker die Borsten auf den Dünger wirft, indeß man sie in den Städten fleißig sammelt, und dem Bürstenbinder verkauft.

Porzellan-Kitten ist eine sehr leichte Arbeit, wenn man die verschiedenen Arten von Kitt aus dem Lexikon erlernt hat. In Wien ernähren sich viele Familien von dieser Arbeit, welche es so weit gebracht haben, daß sie oft ein in zwanzig Stücke zerbrochenes Geschirr so zusammen kitten, daß es eben so gut, als ein neues, hält.

Putzen der Kleider von Seide, Leinen und Wolle ist eine so einträgliche Unternehmung in Wien, daß es Familien gibt, wo der Mann die Männer-, die Frau aber die Frauenkleider jeder Art so gut putzen, daß man oft froh ist, wenn sich diese Leute wöchentlich anfragen, ob es nichts zu arbeiten gibt. Mit Hülfe des Lexikons kann man es dahin bringen, zugleich jede Art von Fleck aus den Kleidern heraus zu putzen. Manche haben dabey auch eine eigene Hausbestellung, wofür sie einen monathlichen Lohn beziehen, und dabey gehalten sind, alles, was im Hause vorkommt, zu besorgen.

Putzen der Stiefeln, Pferdegeschirre und allen Lederwerks ist nun auch schon auf das höchste gebracht, weil kluge Stiefelputzer die genaueste Ordnung zur Verhü-

tzung der Austauschung derselben eingeleitet, und deßhalb alles numerirt haben, um vor jedem Schaden sicher zu seyn.

Roßhaarflechten und **Weben** räth man jedem arbeitlosen Weber, welcher leicht das Schwarzfärben der Haare aus dem Lexikon erlernen kann. Die Haare selbst darf er nur bey Fuhrleuten und Kutschern zusammen suchen, die selbe oft auf den Dünger werfen, weil sie dieselben nicht achten. Die Sessel- und Sofa-Ueberzüge sind jetzt allgemein im Schwunge, und jeder Tapezierer kauft diese Ware gern.

Rosoglio-Bereitung ernährt viele Familien in Wien, welche es von selbst erlernten, so bald sie nur einige Kenntniß von der Wasserbrennerey hatten. Alt gewordene Gehülfen in den Apotheken, ja auch selbst die Apotheker auf dem Lande haben am ehesten Gelegenheit, sich dadurch ein Gewerbe einzuleiten, da es heutiges Tages so viele Sorten von diesem Getränke gibt.

Seifensiederey von verschiedener Art ist allgemein eine häusliche Arbeit, die man durch Sauerbrunnenwasser, z. B. das Egerische, Marienbader, Seidschützer, Biliner u. a. am vorzüglichsten zu kochen im Stande ist, da bloß der Säuerling eine solche vortreffliche Lauge zur Seife erzeugt, daß letztere die gehörige Schärfe bekommt, um die Uebrigen Theile zu vernichten.

Seifengeist ist für jede Haushaltung ein unentbehrlicher Artikel, den man leicht und mit geringen Kosten erzeugen kann, besonders wenn man reine Seife dazu verwendet.

Schocolade, siehe Chocolade.

Stockmacherey wird in Wien fabrikmäßig betrieben, und es bleibt ein Vergnügen für den Freund der Industrie, wenn er sieht, daß der Stockmacher auf dem Holzplatze aus dem Prügelholze die schönsten mit Knüppelästen bewachsenen Stecken als Brennholz kauft, um sie nach der Herrichtung drey Mahl so theuer verkaufen zu können.

Stickereyzeichnungen ernähren heut zu Tage sehr viele Menschen, vorzüglich wenn sie nicht bloß eine von der an-

dern copiren, sondern dabey auch neue zu erfinden im Stande sind, weil hiervon immer neue Moden zur Auszeichnung verlangt werden, da jetzt schon die niedrigste Classe von weiblichen Dienstbothen alles anwendet, um vom Fuße bis zum Kopfe in Stickerey eingehüllt einher gehen zu können.

Tabakspfeifenköpfe werden durch eine Form von Messing gegossen, und es können von dem nächsten besten Hafnergesellen, der mit der Vorrichtung einer rein gesiebten Thonerde umgehen kann, nach Tausenden an Einem Tage erzeugt, und in der gewöhnlichen Ofenröhre gebrannt werden. Unter dem Militär findet man die meisten Arbeiter solcher Köpfe, von denen man die Verfertigung derselben um ein Geringes erlernen kann.

Tintenkocher gibt es in Wien so viele, daß bey manchem, der sie gerade am besten macht, das Jahr hindurch zu 150 Eimer gekocht werden. Das Lexikon gibt hierzu die besten Recepte an.

Tintenpulvermachen wird jetzt in Wien schon fabrikmäßig betrieben, und es gibt welche, die ihre Ware in die entferntesten Gegenden auf der Donau versenden. In dem Lexikon findet man die Recepte zu jeder Farbgattung derselben.

Ueberzüge auf Hüte und Czakokappen beschäftigen jetzt viele Menschen vom Frauengeschlechte, die sie auch schon recht gut zu lackiren wissen. Sie machen dieselben von Taft, Leinwand und Wollenzeug, welches das Lexikon genau lehret.

Vergolden der Klingen und Gläser läßt sich aus dem Lexikon leicht erlernen, und es ist für Messerschmiede und Klingenarbeiter ein großer Vortheil, weil jeder Eigenthümer es gern sieht, daß sein Nahme oder sein Wapen in die Klinge gezeichnet wird.

Wattaarbeit beschäftigt viele Menschen, weil sie in wenig Stunden erlernt werden kann, welches das Lexikon genau lehret.

Würstebereitung jeder Art findet man in dem Lexikon, wovon sich Tausende von Menschen ernähren können, wenn sie einmahl die Art der Fleisch- oder Fischsammlung kennen.

Zahnpulver und **Zahnwässer** zu bereiten, ist eine gute Speculation, besonders für Bediente, welche den Tag hindurch manche Stunden ohne Beschäftigung sind, und oft im Vorzimmer aus langer Weile einschlafen. Das Lexikon hat alle Recepte.

Zuckerbäckerey ist leicht zu erlernen, und findet leider sogar auf dem Lande häufigen Absatz, besonders wenn man derselben allerley komische Formen gibt, welche die Modellstecher um ein Billiges arbeiten, und die man bey dem nächsten Bildhauer auch sogar in Schieferstein bestellen kann. Das Lexikon gibt alle Mischungen des Teigs nebst den sämmtlichen Zuckerfarben an.

Zunderbrennen aus Leinwand und Papier beschäftigt viele Menschen in Wien, die ihn lothweise in Starnitzeln verkaufen.

Zahnstocher aus Aentenkielen, welche zu jedem andern Gebrauch unnütz sind, werden von Wien aus nach Tausenden in Papierpäckchen zu 24 Stück versandt.

Surrogate.

Acajouholz mit Weichselbaumholz zu substituiren.

Man mache eine sehr dicke Kalkmilch, und trage mit einem starken Pinsel Lagen davon mehrere Mahl auf das Weichselholz. So bald sie trocken sind, bürste man das Holz mit einer starken Bürste ab, und wenn von dem Kalke noch etwas an den Poren des Holzes stecken sollte, so suche man es mit einem nassen Schwamme wegzubringen. Dann gebe man dem Holze einen Glanz mit einem mit Oehl etwas benetzten Stücke Korkholz. (Patriot. Miscell.)

Achate (künstlich gezeichnete) zu verfertigen.

Die angeschliffenen Achate haben bisweilen auf ihrer Oberfläche natürliche Zeichnungen, welche Bäume, Kräuter, Früchte, Thiere und andere Dinge vorstellen. Mir both einst ein Jude einen angeschliffenen Achat zum Kauf an, auf welchem das ganze Leiden Christi vorgestellt war. Man kann diese Zeichnungen durch die Kunst nachmachen. Wenn man auf einen schlechten geschliffenen Achat ein Bild bringen will, so gehet dieses am besten mit den grauen, oder so genannten Chalcedoniern an.

Man löset Silber in Scheidewasser auf, und zeichnet mit einer Feder auf den Stein, läßt die Zeichnung an der

Sonne trocken werden, und wiederhohlt dieses etliche Mahl. Die Zeichnung erhält dadurch anfänglich eine braune Farbe; nach wiederhohltem Anstreichen und Abtrocknen aber wird sie röthlich. Vermischt man die Silberauflösung mit dem vierten Theil Ruß und rothem Weinstein, so wird die Zeichnung graubraun. Nimmt man aber statt des Rußes und Weinsteins eben so viel Federalaun, so wird die Mahlerey schwärzlich und violbraun. Von Gold in Königswasser aufgelöst wird die Mahlerey lichtbraun. Löset man aber Wismuth im Scheidewasser auf, und zeichnet damit, so bekommt man eine weißliche und undurchsichtige Zeichnung.

Man kann die natürlichen und künstlichen Zeichnungen auf einen Achat auf zweyerley Weise von einander unterscheiden. Legt man den Achat ins Feuer, so wird die künstliche Zeichnung verschwinden, die natürliche aber wird bleiben. Oder man streiche mit einem in Scheidewasser eingetauchten Pinsel über den Achat hin und her, und lege ihn alsdann zehn bis zwölf Stunden an einen feuchten Ort, so verliert er alle seine künstliche Mahlerey, die aber auch wieder zum Vorschein kommt, wenn man ihn etliche Tage lang an die Sonne legt. (Hochheimer.)

Agtstein (einen falschen durchsichtigen) nachzumachen.

Man lasse Terpentin in einem verzinnten Geschirr mit etwas Baumwolle kochen, rühre es oft und wohl um, bis es so dick als ein Brey wird, dann gieße man es aus, und setze es acht Tage lang an die Sonne, damit es erhärte, und zugleich durchsichtig werde. (Oekon. Wörterb.)

Alabaster künstlich nachzumachen.

Es ist dieß die Erfindung eines Italieners. Er nahm weiße Kreide oder Quarzstein, zermalmte solches zu Pulver, vermengte dieses mit Lederkalk, und goß Leimwasser hinzu. Aus dieser Mischung verfertigte er Bilder, die, wenn sie eine Politur erhalten, dem Alabaster ganz ähnlich sind. (Busch.)

Amethyst fleischfarbig zu gradiren.

Nimm eine wohl ausgebrannte runde Holzkohle, und schneide ein Loch darein, in welches der Stein (nachdem derselbe vorher an einem Ende mit ein wenig gestoßenem Kohlenstaub und Baumöhl beschmiert worden) gelegt wird. Wenn er darin ist, so verklebe das Loch mit gutem Lehm, lege Kohlen in einen runden Haufen, ungefähr einen gehauften Hut voll; in die Mitte des Haufens lege die Kohle mit dem Stein, zünde den Haufen an dem einem Ende an, und laß ihn sofort und von selbst ausbrennen; so bekommt der Amethyst eine Fleischfarbe. (Krünitz.)

Arrak aus Weitzen zu erhalten.

Dr. Heyne bereitete in Ostindien aus Weitzenkörnern einen Arrak, der dem ostindischen vollkommen gleich war. Er nahm ungeschrotenen, gröblich zerquetschten Weitzen, setzte gärbestoffhaltige Rinde hinzu, und ließ die Mischung in einer Wärme von 80 bis 100 Grad Fahrenheit in Thierhäuten gähren. Die Häute schienen die Gährung mit zu veranlassen, und beschleunigen zu helfen. Nach acht Tagen war die gährende Flüssigkeit in den Schläuchen schon weinartig, und gab durch die Destillation einen sehr geistreichen Arrak, der jedoch, wie der gewöhnliche, erst ein Jahr in der Erde vergraben liegen mußte, um in ein angenehmes Getränk verwandelt zu werden.

Da der Arrak bey uns zu sehr hohen Preisen verkauft wird, so würde es sehr gewinnvoll seyn, Arrak aus Weitzen zu bereiten. Statt der Mimosenrinde kann Eichenrinde, Tormentillwurzel, Nelkenwurzel (Rad. gei urbani), Heidekraut, oder ein anderer gärbestoffhaltiger Körper gebraucht werden, und freylich muß man dann nicht vergessen, die Gährung in Thierhäuten und bey obigem hohen Wärmegrade zu veranstalten, und das Getränk vor dem Gebrauche einige Jahre liegen zu lassen. (Allgem. Handl. Zeit.)

Der Akademiker Dr. Vogel in München hat aus Reißmehl mit Hefen, Zucker und süßen Mandeln, die er zusammen in Gährung brachte, eine geistige Flüssigkeit erhalten, welche mit dem Arrak sehr viele Aehnlichkeit hat. (Leuchs.)

Artischocken-Böden zu ersetzen.

1) Die Eberwurz, wilde Artischocke; 2) die gemeine Sonnenblume; 3) die gemeine Zellenblume, Krebsdistel, Weadistel; 4) die wollköpfige Distel. Sie sind alle den Artischocken-Böden in Hinsicht ihres Geschmackes verwandt, besonders die letzte. (Knobloch.)

Die Blumen einiger wild wachsenden Pflanzen können auf eben die Weise, wie die Artischocken, verbraucht werden, z. B. die Sonnenblume (Helianthus annuus), die Eberwurz (Carlina acaulis.) (Beckmann.)

Die jungen saftigen, abgeschälten Stängel, und die von Blumen und Kelchen gereinigten Blumenböden der Sonnenblume geben, wie Artischocken bereitet, eine wohlschmeckende Nahrung. (Dallinger.)

Die Sonnenblumen kann man, wie die Artischocken, zurichten; auch ihre zarten und fleischichten Stängel können zur Speise dienen. Man bricht die Blätter davon ab, spaltet sie in Stücke eines Fingers lang, nimmt die Blumenknospen, ehe sie aufgeblühet sind, schälet und siedet sie ab, und bereitet solche alsdann wie Artischocken. Die Samenkörner kann man zu Mehl stampfen, und Brot davon backen. Gebrannt und geröstet, schmecken sie wie Kaffeh. (Oekon. Hefte.)

Barometer (richtiger und wohlfeiler) für Landleute.

Man schüttet ein oder zwey Maß saure Milch in einen Topf, setzt ihn auf den Feuerherd, oder sonst an einen warmen, aber sichern Ort, und sieht alsdann von Zeit zu Zeit zu diesem Wetterglas.

Je weißer und fester die geronnene Milch oben stehen bleibt, desto beständiger ist das Wetter ohne Regen. Fängt sie aber an zu sinken, und das Dünne hebt sich, so kommt unfehlbar Regen. So wie sich nun das Dünne, oder das Käsewasser über die geronnene Milch viel oder weniger ausdehnt, darnach kann man das Regenmaß bestimmen. (Schubert.)

Barometer (animalischer).

Dieß ist der gemeine Blutigel, den man in ein Glas, und dazu im Sommer wöchentlich ein Mahl frisches Wasser, Sand und etwas Kleu, im Winter aber alle 14 Tage gibt. Beym **heitern Wetter** liegt er auf dem Grund der Flasche ohne Bewegung in einer Schneckenlinie.

Zum **Regen** steigt er auf die Oberfläche des Wassers, und bleibt daselbst, bis es wieder schön zu werden anfängt.

Zum **Wind** durchläuft er das Gefäß mit großer Geschwindigkeit, und hört nicht auf, sich zu bewegen und zu schlängeln, bis der Wind zu wehen anfängt.

Zum **Donnerwetter** bleibt er etliche Tage außerhalb des Wassers, und scheint lebhafte Krämpfe zu empfinden.

Im **Winter** liegt er in einer Schneckenlinie auf dem Boden.

Zum **Schneeaufthauen** nimmt er den Siz an der Flaschenmündung. (Halle.)

Man setze einen grünen Laubfrosch in ein bedecktes Handfaß mit frischem Wasser, oder in ein nicht voll gefülltes, auch wohl bedecktes hohes und großes Glas, jedoch, daß er zu seiner subtilen Respiration etwas weniges Luft habe, und gebe ihm täglich frisches Wasser, so wird er bey entstehendem Regen oder Ungewitter stark quaken, außer diesem aber nicht. (Wiegleb.)

Barometer aus den Veränderungen des Sauerklees.

Bey hellem Himmel lassen sich die Kleeblättchen ausgebreitet, bey regenhaftem und kaltem aber zusammen gezogen

sehen, und wenn Ungewitter vorhanden sind, so stehen die Blätter über sich gerichtet. Wenn dieses Kraut häufige Blümchen hervor bringet, so soll ein nasser Sommer folgen. (Krünitz.)

Barometer an Seehunds-Haaren.

Da die zubereitete Haut vom Seehunde, oder noch eigentlicher zu reden, die Haare dieser Haut sich gegen anhaltendes trockenes oder nasses Wetter verschieden verhalten, so dienen sie zu einem natürlichen Wetterglase. Die Haare richten sich bey jenem, und so lange dieses dauert, etwas in die Höhe, und bey nassem Wetter legen sie sich nieder. Sie verändern sich aber nicht nur, wenn diese oder jene Witterung eingetreten ist, sondern schon zuvor, ehe sie eintreten will; und man kann hieraus besonders eine anhaltende Veränderung erkennen, und sich in seinen auswärtigen oder ökonomischen Geschäften darnach richten. Denn hierin hat es einen ganz besondern Vorzug vor dem gewöhnlichen Barometer, daß es bey nichts bedeutenden Veränderungen, z. B. beym Schauerregen, oder nicht allgemeinem Landregen, welche wohl aus dem Sinken des gemeinen Barometers gefolgert werden können, dieser Folgerung sowohl, als vielleicht auch jenem Urtheile, daß es stark und lange regnen werde, weil sich der ganze Horizont mit Regenwolken umzogen habe, Trotz biethet, indem die Haare immer aufgerichtet stehen bleiben, so lange keine anhaltende Veränderung in der bisher trockenen Witterung vorgehet.

Diese Aufrichtung der Haare hat man nur von der ungefärbten Haut zu verstehen; denn von der gefärbten ist es schwerlich zu erwarten, daß sie gegen die Witterung auch so empfindlich, wie jene, sey. (Oesterr. landw. Wochenbl.)

Barometer von Blumen.

Das gemeine, überall wild wachsende Pflänzchen, Vogelmeyer oder Hühnerdarm (Alsine media), richtet bey heiterm Wetter des Morgens gegen 9 Uhr seine kleinen Blüm-

chen in die Höhe, entfaltet die Blätter, und bleibt bis gegen Mittag wachend; wenn aber Regenwetter bevor stehet, so pflegt dieses nicht zu geschehen; denn in diesem Falle hängt es niederwärts, und läßt seine Blümchen geschlossen.

Die afrikanische Ringelblume (Calendula officinalis) öffnet ihre Blätter zwischen 6 und 7 Uhr, und pflegt gewöhnlich bis Nachmittags gegen 4 Uhr zu wachen. Bemerkt man dieses des Morgens, so ist zuverlässig den ganzen Tag über die Witterung beständig. Sollte aber diese Blume nach 7 Uhr noch fortschlafen, so ist noch vor Einbruch der Nacht Regen zu erwarten. (Hochheimer.)

Barometer (lebendiger).

Dazu taugt der Wetterfisch (Beißker, Schlammbeißer, Wettergrundel, Bißgure). Diesen gebe man in ein weites mit Flußwasser angefülltes Glas, oder auch in eine gläserne Bouteille, und unten etwa drey Finger hoch Triebsand. So lange das Wetter beständig ist, stehet er steif und fest oben auf dem Sande, ohne sich zu rühren, und das Wasser ist über ihm hell und klar. So bald sich aber das Wetter verändert, so kann man sich über seine Bewegung nicht genug wundern. Wenn nur eine kleine Veränderung, etwa ein kleiner Wind oder Regen, bevor stehet, so wird er nur unruhig, und schlängelt sich im Wasser hin und her. Wenn ein Gewitter kommen soll, so tobet er entsetzlich, und rühret den Sand unter sich auf, daß man ihn beynahe nicht sieht, und dieses oft vier und zwanzig Stunden voraus. Im Sommer muß man ihm wöchentlich zwey Mahl, und im Winter ein Mahl frisches Wasser und etwas Semmel geben. In einem geheitzten Zimmer muß man das Glas nahe an ein Fenster stellen, und mit Leinwand verbinden. (Krünitz.)

Baum- und Palmöhl durch anderes zu ersetzen.

Es kann sehr gut durch Buchecker-, Mohnsamen-, Kürbiskernen-, Aprikosen- und frisches Wallnußkern-Oehl

ersetzt werden. Wenn nähmlich diese Oehle mit der gehörigen Vorsicht, das heißt, mehr kalt, als warm, und aus ganz reinen Tüchern und Gefäßen geschlagen und gepreßt worden sind, braucht man nur noch den Handgriff, diese Oehle mit Wasser und frisch gebrannter Kohle gelinde in steinernen oder eisernen Gefäßen zu sieden, so ist an denselben gar nichts auszusetzen. (Knobloch.) Siehe auch: Oehl-Surrogate.

Baumwolle, Stellvertreter derselben.

Seit vielen Jahren hat man mancherley andere Materialien aus dem Pflanzenreiche, die ein der Baumwolle ähnliches Wesen zu liefern fähig sind, als Stellvertreter der rohen Baumwolle empfohlen. Die vorzüglichsten dieser Gewächse sind: 1) die syrische Seidenpflanze (syr. Schwalbenwurz, syr. Aklepie, asclepias syriaca), welche zwar ursprünglich im Orient und in Nordamerika einheimisch ist, aber auch in Europa und bey uns sehr wohl gedeihet. Die Samenkapsel enthält eine seidenartig glänzende Wolle, welche die Samenkerne umgibt. Ohne allen Zusatz ist diese Wolle zum Verspinnen freylich wohl zu kurz; aber mit Schafwolle, Flachs, Hanf, Seide, besonders mit Baumwolle vermengt, läßt sie sich trefflich bearbeiten. In Paris wurde im Jahre 1760 eine Fabrik errichtet, in welcher sehr schöne Zeuge daraus verfertigt wurden; auch in den österreichischen Staaten wurden ums Jahr 1790 mehrere, aber vorüber gehende Versuche angestellt, und erst ganz neuerlich machte der Prediger Migula zu Weigwitz in Schlesien den Versuch, die Baumwolle durch die in dortiger Gegend wuchernde Seidenpflanze und die Wolle der angorischen Kaninchen oder Seidenhasen zu ersetzen. Das Gemenge läßt sich nach seiner Versicherung so fein, wie die Baumwolle, spinnen, obgleich ein Fünftel Zusatz von Baumwolle das Geschäft sehr befördert. Nach der Nationalzeitung der Deutschen vom Jahre 1811 hat Migula bey geringer Aufsicht schon manches Jahr einen Stein Seidenwolle zu 100 Rthlr. preuß. Cour. geerntet.

2) Die Wollconserve (conserva capillaris), welche gleichfalls einen baumwollartigen Stoff gibt, wird auf ähnliche Weise benutzt.

3) Die Wasserdoste (Eupatorium cannabinum), welche häufig auf den Donauinseln bey Wien vorkommt, wurde erst vor wenigen Jahren von einem Wundarzte, Nahmens Angelo, zu Gespinnsten und trefflichen Geweben verarbeitet.

4) Man hat den gemeinen Flachs (Linum usitatissimum) schon in früheren Zeiten so zu behandeln gesucht, daß er als Surrogat der Baumwolle zu Kattun, Zitz u. s. f. verarbeitet werden könnte, aber bis jetzt noch nicht mit dem gewünschten Erfolge. Schon um das Jahr 1788 wurde unweit Preßburg in Ungarn eine Fabrik errichtet, in welcher unter der Leitung eines gewissen Haag aus Werg Kattun verfertigt wurde. Die Unternehmung ging bald ein. Der vorgebliche Erfinder kam nach einiger Zeit wieder zum Vorschein, und wußte den Grafen Palffy ins Interesse zu ziehen. Allein kaum war die erste Probe zu Ende, so floh der Abenteurer, und die Anstalt ging kurz nach ihrem zweyten Entstehen zum zweyten Mahle zu Grunde. Noch ganz jüngsthin etablirte wieder ein Wiener Großhändler, Segalla, eine Fabrik in Penzing bey Wien, in welcher das Werg von Hanf und Flachs durch Beitzen (mit Pottaschenlauge), Schlagen und Kratzen in einem baumwollartigen Stoffe umgewandelt wurde, aus dem man allerley Zeuge, z. B. Molton, eine Art Zwillich, Kotzen, und selbst einige feinere baumwollartige Fabricate verfertigte. Aber auch diese Fabrik ging im September 1812 wieder ein.

5) Die große Brennnessel (Urtica dioica), aus deren zubereiteten Stängeln man vormahls ein musselinartiges Zeug webte, welches Nesseltuch hieß.

6) Die Schwarzpappel (Populus nigra), wovon man die wollige Substanz braucht, welche den Samen umgibt.

7) Die Lorbeerweide (Salix pentandra) liefert ebenfalls in den Samenbälgen eine ziemlich lange, der Baumwolle

ähnliche Substanz, die sich verspinnen läßt, und die auch bey andern Weidenarten gefunden wird.

8) Zum Wiesenwollgras (Eripohorum) gehören besonders a) das scheidentragende (E. vaginatum), b) das vieljährige (E. polystachion), und c) das schmalblätterige (E. angustifolium), deren Samenwolle, mit andern Materien gemengt, sich verspinnen läßt.

Baumwolle, in eine Art derselben den Flachs zu verwandeln.

Ueber die Verwandlung des Flachses in eine Art von Baumwolle hatte man schon lange Versuche in Schweden mit glücklichem Erfolge angestellt. Der Propst Westbach war der Erste: allein die von ihm erzeugte Baumwolle war zu kurz, um gesponnen zu werden; daher der Landeshauptmann Cillieskreutz ein neues Verfahren, sie aus dem Flachse zu erhalten, angab. Ich führe es aus seinem Haushaltungsbuche hier aus den Schwed. Abh. vom Jahr 1747 an.

„Man thut etwas Seewasser in einen eisernen Topf oder unverzinnten kupfernen Kessel, und streuet darauf eine Mischung von gleichen Theilen von Birkenasche und ungelöschtem Kalk; ein kleines Gebund Flachs wird sodann geöffnet, und über die Oberfläche verbreitet, worauf die nähmliche Mischung wieder gestreuet, und dann neuer Flachs wieder ausgebreitet wird u. s. f. Alles wird hierauf mit Seewasser gegen 10 Stunden lang gekocht, und neues Wasser darauf gegossen, wenn ersteres verdunstet ist, damit die Materie trocken bleibe. Dieser gekochte Flachs wird nun unmittelbar in der See in einem Korbe mit einem Stabe gewaschen. Wenn er kalt genug geworden, um die Hände zu ertragen, so wird er gehörig gerieben, mit Seife gewaschen, zum Bleichen ausgelegt, und alle Tage umgewendet und gewässert. Wiederhohlte Waschungen mit Seife beschleunigen das Bleichen sehr, worauf der Flachs wohl gewaschen umgeschlagen wird; so wie er trocken ist, wird er

bearbeitet, wie die gewöhnliche Wolle gekantet, und zwischen zwey Bretern 48 Stunden lang gepreßt. So ist er zum Gebrauch fertig. Er verliert bey diesem Processe ungefähr die Hälfte am Gewichte, welches aber durch die Verbesserung seiner Eigenschaft hinreichend ersetzt wird." (Geißler.)

Berlinerblau besonders gut zu erzeugen.

Man nimmt wohl gereinigte Eisenfeilspäne, und säubert sie noch über dieß von allen fremden Theilen. Wenn sie trocken sind, thut man sie in einen Mörser, und stößt sie vollends. Hierauf siebt man sie durch, und wenn diese Eisenfeile nicht klein genug wäre; so darf man sie nur in einen Schmelztiegel auf ein starkes Kohlenfeuer bringen, sie rösten, und sodann auf einem Marmor, wie die Mahler ihre Farben, reiben. Wenn sie zu dem allerfeinsten Pulver gemacht, und getrocknet sind, nimmt man z. B. einen Theil dieser getrockneten Eisenfeile mit sechs Theilen Salpeter, ein wenig rohen Schwefel, und genug Kohlenstaub, gibt es aufs Feuer, und bringt es zum Fluß, läßt es sodann auskühlen, und löset es mit warmem Wasser auf. Endlich schlägt man es mit zergangenem Alaun und Eisenvitriol nieder. (Wiener Farb. Cabinet.)

Bernstein nachzumachen.

Man macht den Bernstein nach, wenn man bey einer mäßigen Hitze, welche man nach und nach verstärkt, Judenpech (oleum asphalti) mit Terpentin in einem messingenen Gefäße vermischt. Wenn man diese Materie zwey oder drey Mahl hat aufwallen lassen, kann man sehr schöne Tabaksdosen davon gießen. (Breslauer Anzeigen.)

Biberhaar, dessen Surrogat für Hutmacher.

Da das Biberhaar, welches zur Verfertigung feiner Hüte so nothwendig ist, nach und nach selten und theuerer wird, hat man mehrere andere Haare versucht, ohne noch eines zu

finden, das jenes vollkommen ersetzt. Guichardiere, Hutfabrikant in Paris, wendet mit Erfolg hierzu die Meerotter und inländische Flußotter an. Zwar würden auch Hüte, die ganz davon gemacht wären, zu theuer seyn; allein man kann vortheilhaft mit diesen Haaren die Hüte, deren Rumpf von gemeinen Haaren gemacht ist, glätten, oder, wie die Hutmacher sagen, überziehen. Dieses wird seit langer Zeit auch mit Biberhaaren gemacht. (Oken in der encyclopäd. Zeit.)

Bisam nachzumachen, daß man ihn von dem echten nicht unterscheiden kann.

Legt einen kleinen Taubenschlag oder Bauer, der gegen Morgen sieht, an, damit er frische Luft haben kann, setzet 6 schwarze Tauberte von der Trommeltaubenart hinein, gebet ihnen in den drey letzten Tagen des Monden anstatt des gewöhnlichen Futters Spickensamen, und zum Saufen anstatt des Wassers Rosenwasser vom ersten Tage des Neumondes an, und verfahret übrigens mit ihnen folgender Gestalt. Machet einen Teig aus feinem Bohnenmehl, nehmet dazu ungefähr 6 Pf. von gedachtem Mehl, knetet solches mit Rosenwasser und folgenden Kräutern und Gewürzen, nähmlich: Spicanardiblüthen, Calami aromatici, von jedem 6 Quentchen; guten Zimmt, Gewürznelken, Muscatennuß und Ingwer, auch von jedem 6 Quentchen, doch muß alles zuvor wohl zu Pulver gestoßen werden. Aus diesem allem machet Pillen, einer Küchenerbse groß, laßt solche an der Sonne trocknen, dann gebt jedem Taubert täglich vier Mahl, jedes Mahl sechs Pillen, und dieses achtzehn Tage lang, tränket sie mit Rosenwasser in dieser Zeit, haltet sie reinlich, und feget den Mist aufs fleißigste aus; wenn alsdann diese Zeit vorbey ist, so wäget zuförderst ein glasurtes Geschirr, damit ihr wissen könnt, wie viel Blut ihr nachmahls habt, schneidet den Tauben, einer nach der andern, den Hals ab, und lasset das Blut in das abgesagte Geschirr laufen; den Schaum, der sich aufs Blut

gesetzt, streichet mit einer Feder ab, und zerlässet echten Bisam in ein wenig Rosenwasser, und gebt auf 30 Unzen Blut 1 Loth dazu, und in die ganze Masse 6 Tropfen Ochsengalle, schüttet alles zusammen in ein Glas mit einem langen Hals, stopfet es wohl zu, und lasset es 14 Tage lang in heißem Pferdemiste, oder in der größten Sonnenhitze digeriren, bis alles im Glase eingetrocknet ist, dann füttert es in Baumwolle, und thut es in eine bleyerne Büchse. Dieser nachgemachte Bisam wird so stark und gut, als der echte, seyn; ja, man kann mit selbem auf vorbeschriebene Weise wieder andern nachmachen; und da mit einer Unze 30 Unzen gemacht werden können, so ist der Nutzen davon sehr beträchtlich. (Allgem. Haushalt. Lexikon.)

Bleyglasur, deren Ersatzmittel.

Kirchhofs zu St. Petersburg schützende eingebrannte Oehlrinde, als innerer Ueberzug der Kochgeschirre, statt des bisherigen Glasirens, dürfte wohl alle Angst tilgen, welche, seit Ebells Untersuchungen über die Gefahr der Bleyglasur, wegen einer möglichen Bleyvergiftung, übrig geblieben ist. Selbst zum Kochen und Aufbewahren aller sauern, salzigen und fetten Speisen dienen Geschirre mit einem solchen inwendigen Ueberzuge. (Poppe im Morgenblatte.)

Bleyweiß, dessen Stellvertreter durch das Zinkweiß.

Schon durch mehrere Jahre wurde Hr. Guiton de Morveau bewogen, einen Stellvertreter für das Bleyweiß in einem andern Metalloxyd auszumitteln, den er in dem weißen Zinkoxyd fand, und den schweflichte oder andere Ausdünstungen nicht, wie den erstern, verändern.

Um dieses Zinkoxyd darzustellen, gibt es zwey verschiedene Verfahrungsarten, die in Folgendem bestehen:

a) Man glüht den reinen metallischen Zink in einem schief zwischen glühenden Kohlen gelegten Schmelztiegel, unter Mitwirkung der Luft. Er entzündet sich, brennt mit einer weißen Flamme, und wandelt sich in eine weiße lockere Substanz um, welche das verlangte Zinkoxyd ist, das nun nach und nach von dem darunter liegenden noch schmelzenden Zink abgenommen, gesammelt, und zuletzt mit Wasser geschlämmt wird, da solches dann die verlangte Mahlerfarbe darstellt.

b) Man löset reinen regulinischen Zink in mit Wasser verdünnter Schwefelsäure auf, filtrirt die Auflösung, verdünnet sie mit Wasser, und fället nun das darin gelöste Zinkoxyd durch in Wasser aufgelöste und filtrirte Pottasche. Der weiße Niederschlag wird hierauf mit Wasser ausgesüßt, getrocknet, und nach dem Trocknen ausgeglühet, da solcher dann als eine blendend weiße Materie zurück bleibt, die nun das verlangte Zinkweiß darstellt. (Leuchs.)

Bleyweiß und Mennige, dafür ein Substitut zum Glasiren und Emailliren aller Arten irdener Waren und des Porcellains.

Meine ganze Erfindung ist das Bleyerz, dessen man sich nach folgender Bestimmung bedient. Man nehme Bleyerz, und pulverisire oder reibe es mit Wasser oder einer andern Flüssigkeit zu einem feinen flüssigen Zustande, wozu man eine solche Menge von den nähmlichen Ingredienzien setzt, als man sich insgemein beym Bleyweiße und bey der Mennige zur Zubereitung der Glasur bedient, und mische sie auf die gewöhnliche Art, worauf man die Waren, welche glasirt werden sollen, in die erwähnte Mischung nach dem hierbey sonst gewöhnlichen Verfahren eintaucht.

Ehe die Waren in das gebräuchliche Feuergefäß gesetzt werden, um gebrannt zu werden, bereite man eine starke Mischung von Kalk und Wasser, und bestreiche die innere Seite des Feuergefäßes, wo man sodann beym Einlegen und Brennen der Waren ganz auf die gewöhnliche Art verfährt; nur

müssen die Brenngefäße, welche die Waren enthalten, nicht ganz dicht verschlossen werden, wie man Oeffnungen in denselben oft nutzbar gefunden, um eine Ausdünstung des Dampfes zuzulassen, welcher von dem erwähnten Substitute oder Bleyerze während des Brennens entstehen kann, und von dem Ueberzuge oder Anstriche nicht ganz eingesogen wird.

Wenn wir auf die vorhergehenden Anweisungen Rücksicht haben; so wird von dem erwähnte Substitut überhaupt gefunden werden, daß es den Absichten des Bleyweißes und der Mennige bey Verfertigung der Glasuren verschiedener der erwähnten Waren vollkommen entspricht: allein die Waren werden durch die Wirkung des Rauchs oder der Dämpfe auf die Glasur sehr beschädigt, welches beym Brennen derselben von dem erwähnten Substitute in dem erwähnten Zustande erfolgt; da es sich öfters zutragen kann, daß der angegebene Anstrich nicht allen Rauch und Dampf einsaugt, und er nicht verdunsten kann, so wie er von den Waren entwickelt wird. Auch werden die Glasuren mit dem erwähnten Bleyerze oder Substitute in dem angegebenen Zustande den Arbeitern nicht immer gelingen, ehe es nicht auf folgende Art zubereitet worden ist.

Man nehme in dieser Rücksicht eine Menge Bleyerz, thue es in einen Reverberir- oder andern Ofen, röste es bis zur weiß glühenden Hitze, wo es dann vielen Dampf geben wird. Dieses Rösten muß fortgesetzt werden, bis man keinen solchen Dampf mehr verspürt, worauf diese Masse, so wie sie kalt geworden, heraus genommen, und, wie bereits erwähnt worden, pulverisirt wird, wo es dann zum Gebrauche anwendbar ist, und so den Arbeitern keinen Schaden macht, wie es mit Bleyweiß und Mennige nicht selten der Fall ist.

Dieses Substitut des Bleyerzes, nachdem es auf die zuletzt erwähnte Art gemacht worden, kann denn den Materialien, deren man sich bisher bedient hat, oder sich zur Verfertigung der Glasuren, Email, des Glases und Bleyglases noch bedient, in solchen Verhältnissen, Arten und Formen zugesetzt werden, als man sich bisher des Bleyweißes und der Mennige

bedient hat, oder noch bedienen kann; so wie denn die solcher Gestalt zubereiteten Glasuren und Emaillen angewendet werden können, wo man sich des Bleyweißes und der Mennige, oder eines derselben auf die gewöhnliche Art bedienet.

Obschon das erwähnte Substitut hinreichend geröstet und zubereitet seyn kann, wenn aller Dampf und Rauch aufgehört hat, so ist es doch immer rathsam, da es von Wichtigkeit ist, daß alle schädliche Eigenschaften bey dem erwähnten Prozesse weggenommen werden, das Rösten desselben ein bis zwey Stunden lang nachher noch fortzusetzen, wenn man bereits keinen Dampf mehr verspürt, da eine solche Verlängerung des Feuerns keineswegs dem Substitute oder Metalle nachtheilig ist, sondern vielmehr macht, daß erwähnter Artikel vollkommen ausgefeuert worden. (James Kerling im Repert. of Arts and Manuf.)

Borax, dessen Ersetzmittel zum Schmelzen.

Hrn. Georgi verdankt man folgendes Verfahren. — Man löset Natron (Soda) in Kalkwasser auf, legt die Krystalle, welche sich durch das Kaltwerden der Flüssigkeit absetzen, beyseit, läßt die Lauge verdunsten, und löst den Rückstand in Milch auf, verdunstet ihn wieder, und bedient sich dann des Ueberbleibsels zu dem nähmlichen Gebrauche, als den Borax.

Lemery schlägt eine Mischung von durch Kohlen fixirtem Salpeter, Alaun und Urin vor.

In dem Dizionario Enciclopedico del ediz. di Lucca findet man 3 Angaben, Borax, oder vielmehr Schmelzmittel, künstlich zu machen: 1) Nehme man gepulverten Bergalaun, Leinöhl und Mastix, bilde es zu einem Teig, und lasse es nach sorgfältigem Vermischen 30 Tage im Mist stehen. 2) Nehme man weiße geschabte Seife, vermische sie mit Honig, und koche die Mischung, bis sie ziemlich fest wird. 3) Löse man Kochsalz in einer Lauge von calcinirtem Weinstein

auf, filtrire die Auflösung, und lasse die Krystalle anschießen, welche nun einen guten zum Schmelzen des Goldes und Silbers tauglichen Borax darstellen.

Die indischen Eisenarbeiter bedienen sich der Hülsen des Reises (Oumi genannt) statt des Borares, und verbessern durch dieselben zugleich die Güte des Eisens. Eine Stange Eisen braucht stets ein Drittheil längere Zeit zum Glühen, als wenn man nur die Hälfte Kohlen, und eben so viel Reishülsen nimmt. (Leuchs.)

Ein Goldschmidt in Nürnberg versicherte mich, daß er seit langen Jahren statt des Borares beim Löthen mit gleich gutem Erfolge eine zusammen geschmolzene Mischung aus Bleyglätte, Kochsalz und Kali anwende. (v. Rogge.)

Branntwein aus gelben Rüben zu machen.

Ein Engländer hat eine neue Art, Branntwein zu verfertigen, erfunden. Sie ist einfach, und scheint nicht kostspielig zu seyn; dies ist aus gelbem Rübensaft. Der Erfinder versichert, daß er mit 20 (bouisseaux) Scheffeln dieser Rüben 12 (pintes) Maß Branntwein auf folgende Art verfertigt habe. Man wäscht die Rüben wohl, brühet sie in einem großen Gefäße recht ab, preßt sie ganz gemein aus, und läßt den ausgetriebenen Saft ganz mäßig sieden: hierauf kann er einige Zeit vergähren; dann destillirt man ihn, und der Branntwein ist fertig. (Hand- u. Volksb.)

Braunschweiger Würste.

Man nimmt dazu die Lendenbraten, das mürbeste Fleisch welches von den Seiten ausgeschnitten wird, und Schinken von jungen Schweinen. Zu viel Fett wird in der Länge der Zeit gelb, und in den Würsten übelschmeckend. Dieses Fleisch wird von allen sehnigen Theilen abgesondert, so klein gehackt, als möglich, und die Fäserchen, welche am Hackmesser hängen bleiben, müssen ebenfalls fleißig ausgelesen werden. Das be-

nöthigte Salz, welches man durch das Kosten beurtheilen muß, mit etwas Salpeter vermengt, deßgleichen ganzer und gestoßener Pfeffer in guter Qualität, wird mit dem gehackten Fleische wohl vermengt. Zu solchem Wurstgefüll bedient man sich der Rindsdärme, weil sie nicht so leicht vom festen Stopfen aufplatzen, am liebsten. Solche Gedärme werden beym Rindviehschlachten einige Zeit vorher aufgeblasen, zugebunden, getrocknet, und zum künftigen Gebrauche aufgehoben. Vor dem Gebrauche werden sie in laulichtem Wasser wieder weich gemacht. Die Würste werden recht derb gestopft, und verbunden in einer Kammer vier und zwanzig Stunden lang aufgehangen. Hierauf werden sie derb nachgedrückt und wieder fest zugebunden, zwischen zwey Bretern gepreßt, beschwert, und solcher Gestalt vier und zwanzig Stunden liegen gelassen. Hierbey ist zu erinnern, daß das Nachstopfen die Hauptsache ausmacht. Im Rauche hängen sie so lange, bis sie eßbar werden, und an einem kühlen Orte verwahret werden können. (Hochheimer.)

Bronze antique nachzuahmen.

Hundert funfzig Pfund feiner weißer Sand, 170 Pf. Bleyglätte und 30 Pf. Manganoxyd werden gestoßen, in einem Töpferofen verglaset, dann gereinigt, zerstoßen, gemahlen, nach dem Zermahlen ein Sechstheil calcinirtes Messing zugesetzt, und dann im Ofen gebrannt. Wird diese Masse recht regelmäßig gebrannt, so ist die Farbe nach dem Brennen der Bronze völlig gleich. (Leuchs.)

Butter-Surrogat.

Dazu dienet der Same des Krauts, das im gemeinen Leben Leindotter (Myagrum L.) genannt wird. Dieser Same ist in den Schötchen länglichrund, von weißgelber Farbe, und einem süßen und angenehmen Geschmack. Dieser Same führet ein reichliches Oehl bey sich, und wird aus diesem Grunde

für sehr nahrhaft gehalten. Im Halberstädtischen und Magdeburgischen findet man kleine Stücken Land, die mit diesem Kraute besäet sind. Es erfordert den nähmlichen Boden, wie der Lein. Das aus dem Samen gepreßte Oehl, welches ungemein angenehm schmeckt, brauchen die dortigen Einwohner, die Speisen damit zu kochen, statt der Butter. Wenn man dieses Kraut an den Orten, die entweder Mangel an Wiesenwachs haben, oder wo aus andern Gründen die Butter sehr theuer ist, in gleicher Absicht anwenden wollte, so würde die Landwirthschaft viel Vortheil daraus ziehen können. (Hochheimer.)

Camera obscura, ein Ersatzmittel beym Mangel dieser Maschine.

Es läßt sich bald eine gelegentliche finstere Kammer machen, wenn man nähmlich ein Loch durch einen Fensterladen in einer bequemen Höhe desselben bohrt, und ein erhabenes Glas von einem gehörigen Brennpuncte einlegt (am besten dient ein Glas von 2 bis 3 Fuß Focus dazu); wenn nun so alles Eindringen des Lichtes, außer was durch die Oeffnung geht, verhindert worden, und ein Grund von Papier oder Pergament u. dgl. in gehöriger Entfernung von der Oeffnung gehalten wird, so wird sich das reflectirte Bild des Gegenstandes auf dem Grunde abbilden. Ist dieser Grund von Papier und in eine Rahme eingespannt, so wird das Bild sich an der Rückseite desselben vollkommen abbilden, dahinter der Künstler stehen, und die Hauptlinien der vornehmsten Theile mit aller Bequemlichkeit nachziehen, auch selbst die Farbe auftragen kann, wenn er es seinem Endzwecke angemessen findet. (Practisches Handb. für Künstler.)

Carlsbader Wasser zu bereiten.

Zu Carlsbader Wasser nimmt Hr. M. H. Klaproth 191 Gran ganz reines Glaubersalz, oder frisch krystallisirtes

schwefelsaures Natrum, oder Carlsbader Salz selbst, 127 Gran frisch krystallisirtes kohlensaures Natrum und 39 Gran reines Kochsalz. Diese Salze werden in ein Geschirr von Steingut geschüttet, das ein Maß enthält, und vorher durch Ausspühlen mit kochendem Wasser erwärmt wurde. Man gießt auf sie ein reichliches halbes Maß kochendes Wasser und eben so viel Selzerwasser. Der Krug wird dann sogleich mit einem Kork verschlossen, und in ein tiefes Gefäß in kochendes Wasser gestellt. Auf solche Weise erhält man das Carlsbader Wasser. (Leuchs.)

Champagner-Wein nachzumachen.

In ein Faß zu 36 österr. Maßen, welches senkrecht aufgestellt, nicht gelegt ist, bringt man 16 Pf. weißen Zucker, setze dazu 4 Stück mit der Schale in Scheiben zerschnittene Citronen, 8 Pf. der besten von den Stielen befreieten großen Rosinen, die vorher mit den Fingern zerrissen worden sind, und fülle nun das Faß bis auf 2 Finger breit vom obern Boden mit einem guten weißen Franzwein *) (z. B. Haut-Sautern oder Haut-Barsac) an, lasse alles 5 bis 6 Stunden ruhig stehen, damit der Zucker schmelzen kann, spunde dann die im obern Boden des Fasses befindliche Oeffnung zu, und rolle das Faß eine halbe Stunde lang wohl um, damit alles recht gut unter einander kommt.

Nun setzt man das Faß senkrecht an einen warmen Ort, dessen Temperatur nicht über 14 Grad Reaumur beträgt. Man verschließt die Oeffnung im obern Fasse mit einem Korkstöpsel, durch den ein Loch gebohrt ist, in welchem eine heberförmig gebogene Glasröhre angebracht ist, und wartet die Gährung ab.

Wenn diese nachläßt, welches man daran erkennt, daß kein stark stechender Dunst mehr aus der Oeffnung des Rohrs heraus kommt, so verschließt man die Oeffnung des Fasses

*) Guter österreichischer, vorzüglich alter Mannhardsberger, thut die nähmlichen Dienste.

mit einem Spund luftdicht, und läßt solches nachher in einem möglichst kühlen Keller noch 12 Wochen lang stehen.

Jetzt kann nun der Wein mittelst eines an der untern Seite des Fasses angebrachten Hahns abgezogen, und auf Bouteillen gezogen werden, die man verpicht, und ihre Prepfe mit Draht umwickelt.

Hat der Wein noch 8 Wochen auf den Bouteillen gelegen, so wird man ihn für den besten Champagner erkennen, der zugleich sehr schön moussirt. (Hermbstädt.)

Man presse den Saft von zeitigen Johannisbeeren durch ein Tuch gelinde aus, und koche ihn in einem glasurten Geschirre über gelindem Feuer langsam bis zur Honigdicke ein. Diesen Saft thue man in eine gläserne Flasche, welche man mit einem Stöpsel sorgfältig verschließen, und an einem kühlen Ort zum Gebrauch aufbewahren muß. Ist man nun mit solchem Saft versehen, und man verlangt Champagner-Wein, so kann man solchen gleich herbey schaffen: man darf nähmlich nur unter ein Maß guten weißen Wein 2 Löffel voll von diesem Safte thun, Bouteillen damit anfüllen und stark schütteln, so wird der so bereitete Wein leicht für Champagner passiren. (Hellenthal.)

Es ist bekannt, daß man aus Obst Champagner-Wein machen kann. Nach Hermbstädt kommen unsere süßen Birnen der Grundmischung des Champagner-Weines am allernächsten. Unsere Beure gris und Beure blanc, die man Kaiserbirnen, Butterbirnen, blanche poire, poire grise nennt, taugen hierzu am besten.

Man zerstößt, oder zerquetscht, oder zerreibt die reifen Birnen, wenn sie im besten Safte sind, sammt der Schale. Den Brey preßt man aus, und den erhaltenen Saft gibt man in kleine Fäßchen, die einen Zapfen haben; oder wenn man noch weniger hat, in Bouteillen, läßt den Spund oder die Oeffnung offen, und bedeckt ihn mit einem Stückchen schütterer Leinwand, damit der Staub nicht, wohl aber die Luft zukomme, und stellt es in ein Geschirr. Nach zwey oder drey

Tagen ist die Gährung, wo sich viel Schaum zeiget, der dann mit der Hefen, die sich bildet, übergehet. Wenn die Gährung nachläßt, welches man daran erkennt, daß nichts mehr übergeht; so wird das Fäßchen oder die Bouteille von einer andern Bouteille mit eben so gegohrenem Birnensaft wieder ergänzt und voll gemacht, mit Korkstöpseln recht gut verwahrt, und in den Keller gestellt, wo es vier bis sechs Wochen bleibt. In dieser Zeit haben sich die dicken Bestandtheile gesetzt, und der Wein ist rein; man übergießt ihn nur behuthsam, damit er sich nicht trübe, in andere reine Bouteillen, verstopft sie mit Kork aufs beste, versichert den Kork, indem man ihn mit Draht an den Hals verbindet, und um allen Zugang der Luft abzuhalten, verpicht man den Korkstöpsel mit Faßpech; denn wenn die Luft auch nur ein wenig zukömmt, würde der Wein nicht moussiren, welches die Folge der unterdrückten Gährung ist. Zu Bouteillen muß man solche nehmen, die stark im Glase sind, von grünem oder weißem Glas.

Ein dem Champagner-Wein ähnliches Getränk wird auch aus weißem Franzwein, Zucker, Citronensaft und Wasser in Gährung gesetzt, ist aber nicht so gut, als obiger. Eben so verhält sichs auch mit jenem aus Birkensaft. (Wiez.)

Man kocht 20 Maß frischen Birkensaft mit 8 Pfund Zucker in einem Kessel bis auf den vierten Theil ein, schäumet ihn rein ab, und seihet ihn durch ein Tuch in ein Fäßchen. Wenn er sich abgekühlt hat, gießt man drey Eßlöffel voll frische warme Hefen hinzu, und läßt ihn gähren. Während des Gährens thut man nach und nach vier Maß alten Franzwein, und vier in dünne Scheiben geschnittene Citronen hinzu, spundet sodann nach vollendeter Gährung das Faß zu, und läßt es vier Wochen unangerührt im Keller liegen. Nach Verlauf dieser Zeit zieht man den Wein auf Bouteillen, füllet sie aber nicht bis oben an voll, damit sie nicht zerspringen, und pfropft und verpicht sie. (Funke.)

Man versetzt einen Theil gefrorenen Mostes mit drey Theilen gefrorenem Wein, und zieht ihn, so bald er sich im

Käse abgehellet hat, auf starke Bouteillen ab, und läßt ihn etwa vier Monathe liegen. (Theuß.)

Charpie= (Wundfäden=), Stellvertreter aus Werg von Flachs.

Um das Material so wohl von seiner Pflanzensäure zu befreyen, als auch solches für die Wunde reiner und milder zu machen, verfahre man damit folgender Maßen. Das Werg wird auf einer Tafel, oder noch besser auf einer Horde, wie zur Schafwolle gebraucht wird, so lange mit glatten Stöcken geschlagen und geschüttelt, bis die Spelzen davon entfernet sind. Hierauf wird es in einen Kessel gelegt, dieser mit einer starken Seifensiederlange voll gefüllt, und eine Stunde anhaltend gekocht, dann heraus genommen, und in frisches Wasser geworfen. Zur Bequemlichkeit kann man das Werg in ein Netz aus Bindfaden legen, mit welchem es sich geschwinde aus dem Kessel mit einem Mahl heben läßt. Die abgegangene Lauge wird durch Zugießen frischer ersetzt, und mit dem rohen Werg durch jedes Mahl einstündiges Kochen so lange fortgefahren, bis der Vorrath sämmtlich so vorbereitet worden. Hierauf schüttle man es in einem Trog unter einem Laufbrunnen, oder in einer Wanne mit reinem Flußwasser so lange ab, bis das letzte Wasser ganz hell abläuft. Dieß kann bey großen Partien leicht durch Haken oder Rechen geschehen. So bald die Absicht erreicht ist, wird das Werg ausgerungen, aufgelockert und getrocknet.

In so fern das Werg sehr lang seyn sollte, kann man es nach dem Trocknen zerschneiden. Hernach wird es gezupft, und mit Krämpeln, wie Baumwolle, gekrämpelt, wodurch es zum Gebrauch fertig ist. (Allgem. Anzeig. d. Deutsch.)

Der Wundfäden=Stellvertreter, der nach vorbeschriebener Art aus Werg vorbereitet wird, und der mir zur Beurtheilung vorgelegt worden, hat wirklich einen bedeutenden Grad von Geschmeidigkeit und Milde erhalten, so daß er, wenn

auch nicht zur Bedeckung der Wunden unmittelbar, doch zum Ausfüllen der Wunden nach vorgängiger Auflegung der Wundfäden mit Nutzen gebraucht werden kann, was aber schon große Ersparniß an Wundfäden herbey führen muß. (D. J. Chrn. Stark, großherzogl. s. Hofrath, Leibarzt und Prof. d. Medicin.)

Chocolade = Surrogate.

Man stoße 2 Quentchen Zimmet und 1 Quentchen Gewürznelken, bringe etwas davon nebst klein geschnittenen Schalen einer halben Citrone in Milch, lasse es aufkochen, und quirle das Gelbe von 1 oder 2 Eyern hinein.

Oder man röste 1/8 Pfund süße und 1/8 Pfund bittere Mandeln (oder auch Weitzenmehl) in einer eisernen Pfanne braun, wische sie dann mit einem Tuche ab, zerstoße sie, und thue sie in 4 Maß siedende Milch. Man nimmt das Gelbe von 1 oder 2 Eyern, schlägt es mit etwas kalter Milch ab, quirlt es unter die siedende Milch, und setzt noch zerstoßene Gewürznelken, Zimmet und Zucker nach Belieben zu. (Leuchs.)

In England hat man die Frucht des Sassafrasbaumes, welche einer Nuß ähnlich ist, als Stellvertreter des Cacao's empfohlen, und aus ihr wirklich eine gute Chocolade erhalten. (Leuchs.)

Man nimmt etwa 12 geschälte Nüsse, trocknet sie an einem warmen Orte, zerschneidet sie in kleine Stücke, leget sie in einen thönernen Tiegel, setzet diesen über das Feuer, rühret die Nüsse öfters mit einem Holze um, bis sie auf allen Seiten etwas bräunlich geworden; die gerösteten Kerne nimmt man aus dem Tiegel, läßt sie kalt werden, reibt sie in einem eisernen oder serpentinenen Mörser zu einem gröblichen Pulver, und wickelt dieses in ein reines Leinwandläppchen mit den Nüssen darein, läßt beydes mit einander kochen, thut gestoßenen Zimmet, Cardamom, Nellen und Zucker, auch wohl Eyer dazu, so viel man will, und erhält auf solche Weise ein Getränk, welches der gewöhnlichen Chocolade am Geschmacke, hingegen nicht an Unkosten gleich kommt. (Hamb. Jour.)

Man schäle von einem Mandel wälscher oder Haselnüsse (und hierzu schicken sich die Lambertsnüsse am besten) die innere Schale ab, trockne sie und schneide sie klein, so, daß aus einer wälschen Nuß 8 Theile werden. Hierauf erwärme man sie in einem Tiegel über dem Feuer unter stetem Umrühren, bis sie etwas bräunlich werden; dann reibe man sie nach dem Erkalten zu einem gröblichen Pulver. Nun setze man Milch ans Feuer, und lasse sie kochen; während dessen wickle man das Pulver von den Nüssen in ein neues Leinwandläppchen, thue solches in die Milch, und lasse es stark zusammen kochen. Hierzu thue man zerstoßenen Zimmet, Cardamom, Zucker und Gewürznelken, so viel man will, und einige Eyer. (Hamburg. Magaz.)

Man koche Kastanien in Branntwein so lange, bis die Schalen und Häute davon abgehen, hernach lasse man sie mit Milch aufwallen, und vollends weich kochen; den Brey schlage man durch, und koche ihn mit Milch, Zucker und etwas Zimmet, und quirle dieses so lange, bis es wie gute Chocolade schäumet. (Lieutaud.)

In Deutschland bereitet man ein leichtes Getränk, welchem man den Nahmen: ökonomische Chocolade, gegeben hat. Es hat wohl nicht alle Eigenschaften der wahren Chocolade, doch hat es die Farbe und den Geschmack derselben, und ist über dies sehr nahrhaft. Man setzt eine eiserne Pfanne über das Feuer, thut zwey Löffel voll weißes Mehl hinein, und röstet es unter beständigem Umrühren mit einem hölzernen Löffel, gießt nach und nach ein halbes Maß Milch dazu, und rührt ein wenig Zimmet, und eine hinlängliche Menge Zucker darunter. Man läßt es so lange kochen, wie die Chocolade, indem man immer dabey umrührt. Wenn es gekocht ist, rührt man zwey Eyer darunter, so ist es fertig. (Hochheimer.)

China-Rinde, deren Stellvertreter.

Dieß leistet die Rinde der Roß- oder wilden Kastanien. Die Zeit, diese Rinde abzunehmen, ist der Frühling. Man

muß aber solche Zweige wählen, die nur einen Finger oder Zoll dick sind; die stärksten Aeste und Zweige taugen nicht dazu. Man läßt hierauf die abgenommene Rinde trocknen, zerstößt sie zu Pulver, und braucht sie in der Arzeneykunst ganz wie die peruvianische Rinde. (Dupont.)

Ein Stellvertreter der Chinarinde ist die Wandflechte (Lichen parietinus L.), ein Arzeneymittel, welches die peruvianische Rinde nicht nur entbehrlich macht, sondern sie auch an gleichartigen Heilkräften übertrifft. Als solches entdeckt, erprobt, untersucht, beschrieben, und dem k. k. Directorium der medicinischen Facultät zu Wien zur Concurrenz überreicht von Dr. G. C. H. Sander. Im J. 1813 von Sr. k. k. Maj. von Oesterreich mit dem Preise von 100 Ducaten belohnt.

Der Doctor Sander von Nordhausen hat vor einigen Jahren die wichtige medicinische Entdeckung gemacht, daß die Wandflechte, die so gemein ist, nie mißräth, und in ganz Europa häufig gefunden wird, das vorzüglichste Surrogat der Chinarinde gegen das Wechselfieber abgibt. Diese Entdeckung muß man darum wichtig nennen, weil die Chinarinde immerhin ein theueres Arzeneymittel für den Unbemittelten seyn und bleiben wird. Der Werth der Wandflechte aber ist ganz unbedeutend und geringe, da sie die Natur auf jeden alten Dachziegel, an jedes Gehölz und auf jeden frey liegenden Stein gepflanzt hat. Dieses Surrogat kann also bey dem Aermsten angewendet werden. Doch muß die Einsammlung mit Sorgfalt geschehen. Man theilt ihre Beschreibung hier mit.

Die Einsammlung dieser Flechte muß im Herbste, und zwar nach einem gelinden Regenwetter Statt finden, wo sie sich dann leicht von den Dachziegeln, Baumstämmen und Steinen trennt, und mit Hülfe eines stumpfen Messers abkratzen läßt. Am besten läßt man sie durch einen Dachdecker von alten Dächern einsammeln.

Noch vom Regenwetter feucht, muß die Wandflechte von allen fremden Körpern, als: andern Flechten, Laubmoosen,

Steinchen und so weiter, vorzüglich aber von den unter der Flechte hangenden schwarzen erdigen Bestandtheilen, und selbst von den grauen abgestorbenen Blättern derselben befreyet werden. So gereinigt, wird sie nun an der Luft und im Sonnenschein wohl ausgetrocknet, und in großen zugebundenen Zuckergläsern an einem trockenen Orte aufbewahret.

Will man sie in Pulverform anwenden, so muß dasselbe sehr fein seyn, und in wohl verstopften Gläsern aufbewahret werden. In Pillenform läßt es sich leicht bringen, wenn man zu einer Unze des Pulvers derselben ein Quentchen Altheepulver setzt, dieses vermischt, und so viel Wasser zugießt, daß es eine Masse wird. Bey den wäßrigen Infusionen und Decocten sey es Regel, selbe mit so wenig Wasser, und so schnell als möglich, zu verfertigen. Man kann auch das wäßrige Extract mit der nähmlichen Vorsicht, wie das von der Chinarinde, bereiten; doch darf die Wandflechte höchstens zwey Mahl zu dem Ende ausgekocht werden. Die spirituöse Tinctur davon wird eben so verfertigt, wie die Chinarindentinctur nach der preußischen Pharmacopoea.

Die Dosis der Wandflechte und die Vorsichtsregeln bey dem Gebrauche derselben sind ganz die nähmlichen, wie bey der Chinarinde. (Allgem. Anzeiger d. Deutsch.)

Citronensafts = Surrogat.

Der saure Saft der Berberisbeeren kann sehr gut statt des Citronensaftes gebraucht werden. Alles, was man von der Citronensäure zu erwarten hat, kann auch er leisten, wenn er nähmlich von völlig reifen Früchten verfertiget wird. Er ist nicht allein gesunder, weil er einheimisch ist; sondern auch durchaus von eben so gutem Geschmack, als der Citronensaft. Im Punsche dienet er vortrefflich. Vorzüglich rühmet man ihn mit Recht deßwegen, weil sich diejenigen, die vom Scorbut und Stein gequälet sind, damit sehr wohl befinden, indem der Stein davon aufgelöset, und als Gries abgeführet wird.

Die Art, Berberis-Punsch zu machen, ist wie die mit Citronensafte. Man nimmt nähmlich 1 Theil Saft, 2 Theile Zucker, 3 Theile Franz- oder Rheinbranntwein (auch Slibowitzer), Arrak oder Himbeerenbranntwein, und 6 Theile Wasser dazu. Die Beeren werden im October gepflückt, da sie am besten reif und saftvoll sind, etwas zuvor, ehe die Kälte eintritt. (Schedel.)

Die Berberisbeeren sind leicht mittelst einer hölzernen Presse zu zerdrücken, der Saft, durch Leinwand gepreßt, von den festen Theilen abzusondern, und, nachdem man ihm zum Klarwerden einige Ruhe vergönnet hat, in fest und reinlich verkorkten Flaschen in kühlen Kellern Jahre lang, bis man seiner bedarf, aufzubewahren. (Hochheimer.)

Man stampft die Berberisbeeren in einem hölzernen Mörser, und preßt sie durch einen groben leinenen Sack. Wenn sich der Saft in dem Gefäße gesetzt hat, kläret man ihn ab, füllet ihn auf Bouteillen, und gießt oben Baumöhl darauf, oder stopft sie wenigstens fest mit Kork zu. Diesen Saft kann man recht gut statt der Citronen zu Punsch und sauern Brühen an Speisen, auch statt des Essigs zum Salat, gebrauchen. (Funke.)

Essig vertritt die Stelle der Citronensäure in allen jenen Fällen, wo diese zu kostbar oder nicht zu haben ist. In diesen Fällen kann man den Essig mit etwas Gummischleim vermischen, indem derselbe, mit diesem Grundstoff verbunden, nach Morveau und Marabelli sich mehr der Citronensäure nähert. (Gemeinn. Blätt.)

Statt des Citronensaftes zur ökonomischen Anwendung dienet das wesentliche Weinsteinsalz, und ein Loth von dieser krystallinischen Säure, vermischt mit einigen Tropfen Citronenöhl, und in 12 Loth Wasser aufgelöset, machen eine Bouteille Arrak zu Punsch. Wenn man damit Essig vermischet, so wird das eingelegte Fleisch in 24 Stunden so gesäuert, als von bloßem Essig in acht Tagen, und wohlschmeckender. Diese Weinsteinsäure nimmt auch besser, als Sauerkleesalz, die Tintenflecke aus der Leinwäsche weg. (Halle.)

Ein sehr vortrefflicher Essig ist der aus frischen Blättern des Citronenkrautes (Verbena triphylla) bereitete Essig, welcher nicht bloß im Geruche sich dem Safte der Citronen nähert, und zugleich einen aromatischen Geschmack angenommen hat, vermöge welchem er zu Speisen und zu Saucen sehr gute Dienste leistet; zum Salat schmeckt er vorzüglich trefflich. Sollte man dieses Kraut auch nicht als ein Surrogat der theueren Citronen ansehen, so kann man es immer als eine Würze gebrauchen, und es verdient auch als solche in der Küche eine bedeutende Stelle.

Der daraus bereitete Punsch und die Limonade war ein angenehm schmeckendes und erfrischendes Getränk; im Thee schmeckt es trefflich. Auch schmackhafte Sulzen lassen sich daraus bereiten; das Obst läßt sich damit einmachen, und ist Personen zuträglich, die an Nervenschwäche leiden, und welche die Citronensäure nicht vertragen können. Diesen Essig bereitet man folgender Gestalt: Man füllt eine Flasche mit frischen Blättern des Citronenkrauts, welche man halb abwelken ließ. Man stellt die Flasche an einen temperirten Ort, weder auf den Ofen, noch in die Sonne, drey Mahl 24 Stunden, und schüttelt sie einige Mahl. Nach Verlauf dieser Zeit gießt man den Essig zum zweyten und dritten Mahl ab, indem man die Flasche jedes Mahl mit frischen Blättern anfüllt, und dabey stets die Hälfte weniger Blätter, als vorher, nimmt, und sie auch nur halb so lange stehen läßt. Steht der Essig zu lange auf den Blättern, oder an einem nicht temperirten Orte, so nimmt er einen unangenehmen Grasgeschmack an; ist er aber, wie oben beschrieben, behandelt, so hat er einen aromatischen, und keinen Nebengeschmack, und man kann ihn auf Bouteillen füllen. (Hellenthal.)

Dazu, so wie noch zu manchem andern Genusse, dient auch die nutzbare Grans- oder Moosbeere, die in der Größe der kleinen Süßkirsche, dunkelroth von Farbe, und von saurem Geschmack ist. Sie ist bloß den rauhen und nördlichen Himmelsstrichen eigen, und im Teutschland habe ich sie sonst

nirgends, als auf dem kalten Brocken, gesehen. Sie wachsen in Wäldern und Morästen tief an der Erde, und sind in so überflüssiger Menge vorhanden, daß wohl nicht leicht ein Haus gefunden wird, welches nicht jährlich einen beträchtlichen Vorrath davon sammeln, und verbrauchen sollte. Sie bleiben auch unter dem Schnee frisch, und werden wegen ihrer angenehmen Citronensäure für sehr gesund gehalten. Aus ihnen kocht man am meisten einen dicken Saft, oder das Mus, das, mit Zucker oder Honig versetzt, länger als drey Jahre hält, und am Ende ganz körnicht wird. Man braucht sie auch in Ermangelung der Citronen beym Punsch, der von ihnen eine schöne rothe Farbe bekommt, und außer dem noch zu allerley andern kühlenden und stärkenden Getränken im Sommer, als Eingemachtes zu Braten, Backwerk u. s. w. Weil sie sich auch unter dem Schnee erhalten, so findet man sie im Winter so gut, als im Herbste, und bis tief ins Frühjahr hinein. Man kann sie auch in den Schnee verscharren, und auf diese Art bis zur künftigen Ernte erhalten; ja, der Frost macht sie noch viel milder. Die besten und saftreichesten sind die, welche im Frühjahre beym wegschmelzenden Schnee in den Wäldern gesammelt werden. (Dr. Petri in ökon. Heften.)

Citronenöhls = Surrogat.

Hat man kein echtes Citronenöhl, so reibe man die ganze Citrone auf harten Stücken Zucker so lange, bis die äußerliche gelbliche Schale abgerieben ist. Diesen mit dem Oehle vermischten Zucker kann man in einem wohl verschlossenen Glase zum Gebrauche aufheben. (Neuer Schaupl. d. Natur.)

Cochenille, als Stellvertreter derselben auf eine vortheilhafte Weise das Pigment des Stocklacks in der Scharlachfärberey anzuwenden.

Man wußte schon lange, daß durch das roth färbende Pigment des Stocklacks eine schöne und dauerhafte Farbe auf

Wolle dargestellt werden könne; es blieb aber in Färbereyen unbenutzt, weil man keine leichte Weise kannte, es aus dem Lacke zu ziehen, auch die Anwendung des ausgezogenen den Färbern viele Schwierigkeiten verursachte.

Vor einigen Jahren begann man in Ostindien das Pigment zum Verkaufen zu extrahiren. Man löst den gepulverten Stocklack durch eine heiße Natrumlauge auf. Mit den Farbetheilen wurden auch Harztheile aufgelöst. Sie blieben verbunden, da die Alaunauflösung, durch welche der Niederschlag bewirkt wurde, beyde fällte. Die Niederschläge, welche viel Harz nebst erdigen Theilen enthielten, wurden Lac-Lake genannt; die, in denen weniger Harz war, aber mehr Thonerde, Gyps, kohlensaurer Kalk und Sand, both man unter dem Namen Lac-Dye aus. Wurden sie vermischt, so behielten sie die letztere Benennung. Gereinigter von Harz und Erden wurde unter dem Nahmen gereinigter Lac-Dye feil gebothen.

Als die Engländer die verschiedenen Sorten als Stellvertreter der Cochenille empfohlen, begann man auch in andern Ländern Auszüge aus dem Stocklacke unter andern Nahmen darzustellen. Wurde das Harz durch Weingeist geschieden und von diesem wieder getrennt, so erhielt man durch dasselbe ein Nebenproduct, das einen Stellvertreter des Schellacks abgeben konnte.

Die Färber, welche die ihnen empfohlenen Auszüge des Stocklacks statt der Cochenille in der Scharlachfärberey zu benutzen suchten, gewahrten, daß die Quantität des Vitriolöhls, welches sie nach Angabe der Empfehlenden zur Auflösung des Pigments benutzten, einen nachtheiligen Angriff auf die gefärbten Tücher und Garne machte, und daß dieselben doch einen Stich ins Gelbe annahmen, obschon nach dem erhaltenen Rathe, die zum Scharlachfärben mit Cochenille nöthige Silbe sehr vermindert angewendet, oder ganz weggelassen worden war. Sie fanden außer dem, daß sie gegen Cochenille so viel mehr von dem Stellvertreter hatten anwenden müssen, daß

ihnen die gewöhnliche Färbeweise mit Cochenille bey dem gefallenen Preise derselben weit wohlfeiler würde gekommen seyn, als die Anwendung des, ihre Erwartung unbefriedigt gelassenen Pigments. Es blieben aus diesen Gründen die angebothenen Stellvertreter unbenutzt.

Folgende Erfahrungen mögen zu einer neuen Prüfung der Urtheile leiten.

Es können die Pigmente aus Stocklack mit weit weniger Schwefelsäure aufgelöst werden, als die Verkäufer, und die, nach deren Rath sie anleiteten, nöthig fanden.

Wie durch Schwefelsäure, so kann die Auflösung auch durch Salzsäure geschehen.

Die Schwefelsäure hat bey dieser Verwendung den Vorzug vor der Salzsäure, daß sie die Thonerde des Pigments besser auflöset. Die Salzsäure hingegen den, daß sie die Zeuge weniger nachtheilig angreift, und daß bey ihrer Anwendung kein Stich der Farbe ins Gelbe zu fürchten ist, wenn man auch beynahe das ganze Quantum von der in der Scharlachfärberey gewöhnlichen Gilbe in Verbindung bringt.

Soll Schwefelsäure angewendet werden, so muß man, wenn der Stich ins Gelbe vermieden werden soll, beym Ansud nur sehr wenig Gilbe anwenden, und es wird ein großer Zusatz von Alaun vortheilhaft.

Bey der Anwendung der Salzsäure kann der Alaun fast ganz weggelassen werden.

Um 1 Pf. gemahlnen Lac-Dye erster Sorte aufzulösen, sind 10 — 12 Loth concentrirte Schwefelsäure von 1850° specifischen Gewichts oder 12 — 14 Loth concentrirte Salzsäure von 1130° specifischen Gewichts nöthig.

Damit das Pigment zu einer breyartigen Consistenz gebildet werden könne, so müssen beyde Säuren mit drey Mahl so viel Wasser, als ihr Gewicht beträgt, verdünnt werden.

Zur Auflösung des Lac-Lake, und des mit Lac-Lake vermischten Lac-Dye, müssen von der Schwefelsäure drey Viertel, und von der Salzsäure etwas mehr, als gleiche

Theile ihres Gewichts, verwendet werden. Zu diesen Quantitäten der Säuern wird nur das Doppelte ihres Gewichts von Wasser erforderlich.

Um die Pigmente aufs vollkommenste auflösen zu können, muß man sie zum feinsten Staube mahlen. Kann das Auge noch einzelne Körner unterscheiden, so muß entweder mehr Säure zum Auflösen, oder mehr Pigment zum Färben verwendet werden. Die verdünnten Säuren müssen auf den Färbestoff nach und nach in sehr kleinen Theilen gebraucht werden. Man darf keinen neuen Theil zugießen, bis der vorige mit dem Pigment durch einander gerieben, und von demselben eingesogen ist. Das Zusammenreiben geschieht am besten in großen Reibeschalen von Porzellan, Steingut oder Glas. Schalen aus Serpentinstein oder Mörser aus Metall dürfen nicht dazu verwendet werden.

Der Lack verändert bey der Einwirkung der Säure seine Farbe, die Auflösung mit Salzsäure wird dunkelziegelroth, die mit Schwefelsäure etwas heller.

Die die Consistenz eines Breyes erhaltende Masse muß an einem warmen Orte 24 Stunden stehen bleiben. Man findet sie nun aufgequollen, ganz steif, und bemerkt an den in ihr entstandenen Poren, daß sich Gase entwickelt haben. Ist es an ihrem Standorte zu kalt, so muß sie 48 Stunden in Ruhe gelassen werden. Die Auflösung ist geschehen, so bald die Gase entwichen sind. Man rührt nun eine abgewogene Quantität Flußwasser zu der Masse, um sie in die Consistenz eines Schleimes zu bringen, der bequem ausgegossen werden kann.

Wenn die Auflösung dickflüssiger zu werden beginnt, so muß man wieder eine Quantität Flußwassers unter sie rühren. Man wiederhohlt dieses, so oft sie die geringe Consistenz eines Schleimes verliert.

Soll 1 Pf. wollenen Garns oder Zeugs mit einer in Schwefelsäure gemachten Auflösung des Pigments ausgefärbt werden; so dient zum Ansud am besten:

1 Loth Fisettholzes,
1/2 — Alauns,
2 1/2 — gereinigten Weinsteins,
1 1/4 — Ammonium haltigen Zinnsalzes.
Oder 1/2 Loth einer gereinigten Quercitronrinde,
1 — Alauns,
2 1/2 — gereinigten Weinsteins,
1 1/2 — ammoniumhaltigen Zinnsalzes.

Soll in einer mit Salzsäure gemachten Auflösung ausgefärbt werden, so bestimmte man

1 1/2 bis 2 Loth Fissetholzes,
1 Quentchen Alauns,
2 1/2 Loth gereinigten Weinsteins,
1 1/4 — ammoniumhaltigen Zinnsalzes;
Oder 1 — gereinigter Quercitronrinde,
1/2 — Alauns,
2 1/2 — gereinigten Weinsteins,
1 1/4 — ammoniumhaltigen Zinnsalzes

Nimmt man beym Absud zum Ausfärben in einer mit Salzsäure gemachten Auflösung des Pigments in der ersten Mischung 1/2, und in der letzten 1 Loth Alauns, so erhält die Scharlachfarbe einen bläulichen Stich. Ueberhaupt kann man durch mehr oder weniger Alaun die Nüance mehr ins Gelbliche oder ins Bläuliche leiten. Die Anwendung desselben ist in einer größern, als der angegebenen Quantität zu empfehlen, wenn zur Auflösung des Pigments mehr Säure, als nöthig war, angewendet wurde. Doch muß man sich hüthen, das rechte Verhältniß zu überschreiten, weil sonst das Kali des Alauns einen Theil der zur Auflösung des Pigments nöthigen Säure bindet.

Das Zinnsalz und der gereinigte Weinstein müssen, zuvor zerlassen, angewendet werden.

Wenn das Tuch oder Garn 2 Stunden lang regelmäßig angesotten worden ist, so muß es gelüftet, und dann eingeschlagen werden. Es bleibt eingeschlagen 24 — 36 Stun-

den liegen. Man bringt nun reines Flußwasser zum Ausfärben ins Sieden.

Hat man gewöhnlichen Lac=Dye aufgelöset, so kommt in das siedende Wasser für 1 Pf. Garn oder Tuch so viel von der Auflösung, daß in derselben 2 Loth dieses Lac=Dye enthalten sind.

Von dem gereinigten Lac=Dye wird etwas weniger nöthig, von dem mit Lac=Lake gemischten aber 2 1/3 Loth, und von dem Lac=Lake allein, 3 Loth. So bald die Auflösung in das Wasser kommt, wird die Farbe derselben geändert. Die Flotte erscheint dunkelbraunroth. Nachdem sie einige Mahl aufgewallet hat, und von dem auf ihr sich bildenden Schaum gereiniget worden ist, so bringt man das Tuch oder Garn hinein, und verfährt, wie bey dem Färben mit Cochenille. Obgleich die Flotte nach einer halben Stunde entfärbt zu seyn scheint, so läßt man das Zeug doch eine Stunde im Sieden. Ist gehörig verfahren worden, so erscheint die Flotte nach dem Ausfärben in einer Auflösung mit Salzsäure völlig wasserklar. Die mit einer Auflösung mit Schwefelsäure bereitete wird sehr wenig gelblich. Es muß sich ein sehr geringer, aus Harz, einem Theil der Tonerde und andern Unreinigkeiten bestehender Niederschlag bilden. Er ist bey der Lac=Auflösung mit Schwefelsäure heller gelbroth, als bey der andern. Ist die Flotte bey dem Ausfärben nicht wasserklar, und fast farbelos, hat sie vielmehr eine gelblich röthliche, oder röthliche Farbe, und erscheinen die Niederschläge noch gefärbt, so ist der Lac noch nicht ganz aufgelöst gewesen.

Es wird nicht Alles, was außer dem Pigmente den Lac bildet, auf den Boden des Kessels niedergeschlagen; manches bleibt auf der Oberfläche der gefärbten Zeuge sitzen.

Sie haben darum, wenn sie aus dem Bade kommen, ein stumpfes Ansehen, und müssen, nachdem sie gelüftet worden, vor dem Trocknen stark gepanscht werden.

Die Operationen des Ansiedens und Ausfärbens müssen durchaus in zinnernen Kesseln unternommen werden. Nimmt

man verzinnte Kessel, so kann beym Ansieden da, wo eine nackte Stelle entstanden ist, durch die Säure des Zinnsalzes und des gereinigten Weinsteins, besonders wenn das Wasser nicht gehörig siedet, und sich diese Substanzen fester anlegen, etwas Kupfer aufgelöst werden, und das Garn oder Zeug dadurch schwarze Flecken erhalten. Beym Ausfärben kann die Säure der Lac-Auflösung auf gleiche Weise wirken, und die Farbe kann mehr oder weniger braun nüancirt werden.

Wird nach der angegebenen Weise verfahren, so erhält man eine Scharlach-Farbe, die der vollkommen gleich ist, welche mit Cochenille gefärbt worden.

Die, welche durch den gereinigten Lac-Dye erzeugt wird, erhält einen geringen Vorzug vor den gleichen, die die andern Lac-Arten erzeugen.

Im Großen wird man von dem Pigmente weniger nöthig haben, um eben so schöne Farben zu erhalten, als im Kleinen durch die angegebenen Quantitäten gewonnen werden können.

Alle vier genannte Sorten Lac können von London bezogen werden. (v. Rogge.)

Corallen nachzumachen.

Man nimmt Zinnober, und reibt ihn wohl mit Eyerklar unter einander, bis man eine ziemlich dicke Masse erhält, hernach macht man nach Belieben runde Kügelchen daraus, durchsticht sie mit einer Zittersaiten, und läßt sie an der Luft trocken werden. (Oekonom. Wörterb.)

Dendriten (künstliche) zu verfertigen.

Man löse Quecksilber in Scheidewasser auf, und bringe es auf den Marmor. Dieses verbreitet sich, und nimmt in kurzer Zeit die Gestalt von Zweigen, Blättern ꝛc. an. (Flörke.)

Man löse Metalle mit scharfen Feuchtigkeiten auf, feuchte damit ein Löschpapier an, und lege solches auf künstliche Massen, die aus Thon und Kalk bereitet werden, oder auf natürlich

verhärtete Mergelarten. Die in dem Löschpapiere befindliche metallische Feuchtigkeit ziehet sich in die Masse oder den Stein, und macht verschiedene Figuren, welche kleine Bäumchen oder Kräuter vorstellen. (Neu. Schaupl. d. Nat.)

Diamanten zum Glasschneiden durch andere Steine zu ersetzen.

Hr. Wollaston bemerkt, daß dieses nicht die Härte allein möglich macht, da andere fast eben so harte Steine das Glas nur ritzen. Das Glas wird dann nur ordentlich geschnitten, wenn der Strich des Schnittes eine Tangente an die krumme Kante des Diamants macht. Gibt man also andern harten Steinen eine krumme Kante, so werden sie auch Glas schneiden. (Philosophical Transactions.)

Dochte zu Lampen aus Binsen.

Man nimmt aus den grünen Binsen auf folgende Art das Mark oder Weiße heraus. Man nimmt einen Binsenhalm, setzet ein etwas spitziges Hölzchen unter die gemeine Rinde ein, und fährt längs dem Halm hinauf, so wird sich der eingeschlossene weiße Kern herauslegen. Dieser, als Docht gebraucht, brennt mit Ersparniß an Oehl. (Sammlung bewährt. Vorschrift.)

In der großen Lichterfabrik zu Lausanne in Frankreich bedient man sich der syrischen Seidenpflanze mit Vortheil zu Lichtdochten. (Hochheimer.)

Düngers = Ersatz.

Man thue 3 Metzen starken zähen Lehm in einen Behälter, worin die Maurer den Kalk zu löschen pflegen, vermische ihn mit 3 Metzen gutem verfaultem Schaf=, Tauben= und Hühnermist und Asche; hierauf befeuchte man diese Masse mit der in heißen Sommertagen in einem dazu verfertigten



Graben ausgetretenen Mistjauche, und fahre damit bis in den September fort; dann lasse man die Masse gut umrühren, bis man, vermittelst einer mit Asche bestreuten Ziegelform, Ziegel daraus machen kann. Diese lege man unter einem Obdach auf Breter, und hebe sie auf, wenn sie übertrocknet sind. Im Februar werden sie zu kleinen Brocken geschlagen, und so dick, als etwa doppelter Samen, auf das Land ausgestreuet. Der Erfinder, Hr. Gemberley, Postmeister zu Sternberg in Oesterreich, versichert, daß er davon unvergleichliche Wirkung, hauptsächlich an Wiesen und Klee, gespürt habe, und glaubt, daß mit einem Fuder solchen Düngers eben so viel, als mit 20 andern, ausgerichtet werden könne. (Krünitz.)

Der Kalk, wenn er von einer milden, leicht auflösbaren Beschaffenheit ist, äußert auf das meiste Feld als Dung eine gute Wirkung. Er lockert den Boden auf, verbessert ihn, macht ihn außerordentlich fruchtbar, und versüßt gleichsam die darauf wachsenden Früchte, wenn sie in Gras bestehen, außerordentlich, und es kann diese Düngung, wenn sie ihre Kraft verloren hat, immer wiederhohlet werden. (Kent in ökon. Heften.)

Der Mergel ist in Rücksicht seiner Güte sehr verschieden: der beste ist der, welcher angefeuchtet recht schwer und seifenartig ist. Wenn er von bestmöglichster Güte ist, und reichlich damit gedüngt wird, so bringt er das Land in einen gewissen Grad von Gährung, verändert sehr oft die ganze Natur des Bodens, und macht ihn dabey recht fruchtbar. Er äußert seine Wirkung selten vor dem dritten Jahre, ersetzt dann aber alles wieder, und wird ohne Wiederhohlung wohl zwanzig Jahre gespürt. Mit Einem Wort: es gibt keine Düngungsart, die so dauerhaft wäre. Einige bilden sich ein, daß der Mergel, zum zweyten Mahle angewendet, keine Dienste mehr thäte; allein ich bin der Meinung, daß, wenn er nur in geringer Quantität als Dung gebraucht ist, man ihn

auch mit gutem Erfolg alle zehn oder zwölf Jahre wieder gebrauchen kann. (Kent in ökon. Heften.)

Das neue erprobte, wohlfeile und einfache, obgleich künstliche Düngungsmittel des Herrn Predigers Bährens, in Schwerte, ist in folgendem Recept enthalten, welches jedem Oekonomen und Gartenliebhaber willkommen seyn wird. Man röstet 2 Metzen Salz in einer Pfanne, bis es nicht mehr knistert, worauf man es in einem eisernen Topf in Fluß bringet. Wenn es blank aussieht, wird es zum Erkalten in ein anderes Gefäß gegossen, wo es so hart wie ein Stein wird. Dieser wird zerschlagen, und in drey Eimern kochender starker Mistjauche aufgelöst, ehe das Salz Feuchtigkeiten anziehen kann. Alsdann werden 6 Eimer Moorerde, Teichschlamm, oder von dem fettesten Schlamme von der Miststätte in einem geräumigen Troge mit dieser Mistjauche wohl vermischt, und so viel Holzasche zugesetzt, als nöthig ist, um alles in einen sehr dicken Teig zu verwandeln. Man muß in der Erde eine hinlänglich große Grube mit Steinen aussetzen lassen. In diese wird erst eine Schicht von diesem Teige, und gleich darauf eine Schicht von ungelöschtem Kalk gelegt (zu obiger Quantität wird etwas über einen österreicher Strich erfordert), und so lange als von beyden Theilen etwas übrig ist, Lage auf Lage gelegt. Zwey Personen müssen dieses mit möglichster Geschwindigkeit verrichten, damit die Gährung nicht zu früh entstehe, und das zu bindende Gas in die Luft übergehe. Oben wird alles mit Rasen zugedeckt, damit es gegen den Zutritt der Luft bewahrt bleibe. Nach einigen Tagen ist alles zu einem trockenen Pulver geworden. Diesen Dünger streuet man über das besäete Land, wenn es mit der Egge ein Mahl überzogen ist; hernach wird der Acker vollends gut geegget. Die angegebene Quantität ist hinlänglich auf einen Strich Feldes. Auch bey Wiesen, Bäumen, Gartenfrüchten, ist dieß Düngungsmittel von großem und gewissem Erfolge.

Dieß Düngungsmittel ist von Sachverständigen bewährt erklärt, jedoch dahin berichtiget, daß man gründlich der Mei-

nung ist, das Abknistern des Salzes sey überflüssig, und das Schmelzen desselben, so wie das Kochen der Mistjauche könne nachtheilig werden. Man räth, lieber sogleich die angegebene Menge der Mistjauche zu nehmen, und, ohne sie heiß zu machen, das Salz darin aufzulösen, und die Erde und Asche hinzu zu thun. Ohne Gefahr, daß es verderben möchte, könte man dieses bis zu gelegener Zeit aufheben, und dann mit dem Kalk, wenn er auch schon an der Luft zerfallen, vermengen, und in eine ebenfalls auch nicht gemauerte Grube bringen. Zuletzt setzt er hinzu: die Bestandtheile dieses Düngungsmittels lassen keinen Zweifel über dessen gute Wirkung übrig. (Fr. Wagner.)

Ebenholz nachzumachen.

Man nehme wohl gehobeltes Akazien = odern Birnbaumholz, überstreiche es mit Salpeter = Säure (Scheidewasser), und lasse es trocknen. Hierauf streiche man es mit recht schwarzer Tinte an, lasse auch diese trocken werden, streiche es abermahls an, und wiederhohle dieses so oft, bis es recht schwarz, und die Farbe eines Messerrückens tief eingedrungen ist. Damit aber auch das Holz den natürlichen Glanz des Ebenholzes bekomme, so bestreiche man solches mit etwas Wachs, und reibe es entweder mit Schachtelhalm, oder mit Kohlenstaub und Leinöhl ab. (Gemeinn. Blätt.)

Man nimmt dazu gewöhnlich Birn=, Pflaumen = oder Buchsbaumholz, reibt es zuerst mit einer Farbe von Fernambuk (indem man dieses in Wasser kocht, und, wenn es violett geworden, Alaun dazu wirft); darauf macht man einen Aufguß von Eisenfeilspänen mit Essig auf heißer Asche, und mischt so viel Salz darunter, als man mit den Fingern fassen an, und diese Beitze trägt man mit einem Pinsel auf das vorher gefärbte Holz, so wird es schwarz. (Funke.)

Man legt das Holz bey einem Hutmacher in seinen Färbe'essel, und läßt die Farbe eines Messerrückens dick einziehen. Alsdann, wenn es im Schatten getrocknet ist, polirt man es

zuerst mit einem Eisen, hernach mit Schaftheu, Kohlenstaub und Baumöhl.

Oder: man läßt 1 Loth feines Silber in 1 Pfund Scheidewasser auflösen, welches nachher mit einem halben Maß Regenwasser zu temperiren ist, bestreichet damit das Holz einige Mahl, läßt es an der Luft trocknen, überzieht es hernach mit Wachs, und wischt es mit einem wollenen Tuche, so wird es schwarz, wie Sammet, werden. (Krünitz.)

Eichenrinde, deren Surrogat zum Gärben.

Je begründeter die Klagen der Lohgärber über Mangel an Eichenrinde werden, um so erwünschter muß es ihnen seyn, einen Stellvertreter kennen zu lernen, der die Eichenrinde vortheilhafter ersetzt. Es haben es vergleichende Versuche den Engländern bewiesen, daß mit der Lerchenbaumrinde schneller und besser gegärbt werden könne, als mit jeder andern Lohe. Sie wird darum gegenwärtig in England sowohl zum Gärben des Oberleders, als des dicksten Sohlleders, lieber, als Eichenrinde, angewendet. Legt man zwey Häute von gleicher Größe und Dicke, und gleichem Gewichte in zwey gesonderte Gruben, und bedeckt man die eine mit eben so viel Lerchenbaumrinde, als man auf die andere gute Eichenrinde bringt, so wird sich der Prozeß des Gärbens mit der Lerchenbaumrinde weit früher, als der mit der Eichenrinde, beendigen, und man wird die mit der erstern gegärbte Haut weit schwerer und von einer viel vorzüglichern Farbe finden, als die, welche mit der letztern behandelt wurde. Die Eichenrinde enthält nicht so viel Gärbestoff, als die Lerchenbaumrinde. Das Verfahren mit der zweyten ist dem mit der ersten vollkommen gleich. Es kann die Rinde mit Leichtigkeit und zu jeder Jahrszeit von den Lerchenbäumen abgeschält werden; und da sich Lerchenbäume in 20 Jahren so weit ausbilden, als Eichenbäume in 100 bis 150 Jahren, so muß der Gewinn der Entdeckung um so wichtiger gehalten werden. Er wird noch wichtiger,

da die Fortpflanzung der Lerchenbäume um so viel leichter erwirkt werden kann, als die der Eichenbäume. (v. Rogge.)

Man beklagt sich seit vielen Jahren über die zunehmende Seltenheit der Eichenrinde für die Gärbereyen, und sucht solche durch andere gärbestoffhaltige Vegetabilien zu ersetzen. Es muß daher dem Landwirth, so wie dem Forstmann und dem Lohgärber, gleich wichtig seyn, eine Pflanze kennen zu lernen, die in den deutschen Wäldern schon häufig und mit Vortheil gebauet wird, deren Rinde nicht weniger reich mit Gärbestoff beladen ist, als die Eichenrinde; und diese Entdeckung verdanken wir Herrn Thomas White, Landwirth zu Woodlands in der Graffschaft Durham. Es ist der Lerchenbaum (Pinus Larix). Daß dessen Rinde Gärbestoff enthält; daß solche in den Lohgärbereyen, gemengt mit Eichenrinde, angewendet wird, ist zwar bekannt; keineswegs aber ist es bekannt, daß solche in Rücksicht der Wirkung die Eichenrinde noch übertrifft. Herr White hat über beyde Rinden vergleichende Versuche angestellt. Er hat zwey Kühhäute von gleichem Volumen und Gewicht in zwey besondere Gruben, jede mit einem gleichen Gewicht von Lerchenbaumrinde und Eichenrinde von der besten Art bedeckt. Das Resultat war, daß die mit Lerchenbaumrinde gegärbte Haut mehr wog, als die mit Eichenrinde gegärbte, auch in Rücksicht der Farbe vor der mit Eichenrinde gegärbten einen Vorzug behauptete. Herr White theilte seine Erfahrung der Aufmunterungs-Gesellschaft in London mit, welche, nachdem sie sich von der Richtigkeit der Erfahrung durch Wiederhohlung des Versuches überzeugt hatte, ihn mit einer goldenen Medaille belohnte. Mehrere Zeugnisse der Lohgärber, die Herr White bey seinen Versuchsarbeiten zugezogen hat, haben es gleichfalls begründet, daß die Rinde der Lerchenbäume so wohl zum Gärben des Oberleders, als zu dickem Sohlleder, mit Nutzen angewendet werden kann; daß der Prozeß des Gärbens mit jener Rinde früher beendigt; auch daß die damit gegärbten Häute von einer vorzüglich guten Qualität und dauerhaft sind; endlich, daß

man ganz nach derselben Art damit operiren kann, als mie der Eichenrinde. Es ist hierbey zu bemerken, daß die Lerchenbaumrinde mehr Gärbestoff enthält, als die Eichenrinde; auch daß man die Rinde von den Bäumen mit Leichtigkeit und zu jeder Jahrszeit, selbst im Winter, abschälen kann.

Aus der Darstellung des Vorhergehenden erkennen wir in der Lerchenbaumrinde ein ganz vorzügliches Surrogat für die Eichenrinde. Dieses und der Umstand, daß die Lerchenbäume nicht nur sehr gut bey uns gedeihen, sondern auch daß sie in 20 Jahren eben so weit sich ausbilden, als die Eichenbäume in 100 bis 150 Jahren, macht es allgemein wünschenswerth, auch in Deutschland den Anbau derselben zu vermehren, zumahl das Holz dieser Bäume in jedem andern Gebrauch dem Fichten- und Tannenholze das Gleichgewicht hält. Außer dem ist es auch der Mühe werth, die schon bestehenden Lerchenbäume in dieser Hinsicht zu benützen, und sie vor dem Fällen erst der Rinde zu berauben, um diese als Lohe in Anwendung zu setzen, und dadurch den Ertrag der Forsten zu vermehren. (Hermbstädt.)

Die Wurzel der Wasserlilie (Iris pheudocorus, gelbes Schwertel) wird in England zum Gärben des Leders angewendet. Ihre Cultur erfordert wenig Sorgfalt, da sie in jedem sumpfigen Boden fortkommt; und in Schottland wird eine Tinte aus dieser Wurzel bereitet, indem man sie so lange mit Wasser kocht, bis dieses völlig tingirt ist, darauf ein Stück Eisen hinein thut, und endlich mit Kieseln sehr stark schüttelt, bis die schwarze Farbe vollkommen entstanden ist. (Hochheimer.)

Eis (künstliches) zu machen.

Nach Boerhave muß man zu dem Ende, in welcher Jahrszeit man will, das kälteste Wasser nehmen, das nur zu haben ist. In ein halbes Seitel desselben schüttet man etwa 3 Unzen Salz. Auf dieselbe Art macht man noch ein halbes Seitel besonders zurechte. Nachdem das Salz sich aufgelöst

hat, macht es das Wasser viel kälter, als es vorher war. Hierauf gießt man das eine zu dem andern, wodurch beyde noch kälter werden. Demnächst bereitet man wieder in zwey Gläsern, in jedem ein halbes Seitel Wasser, wie die vorigen, und gießt sie zu demselben, wodurch die Kälte des ganzen Gemisches zu einem noch viel höheren Grade gebracht wird. Alles dieses muß in einem kalten Keller geschehen. Stellet man dann ein Glas ordentliches Wasser in das in dieser künstlich kalt gemachten Feuchtigkeit gefüllte Gefäß, so wird jenes binnen 12 Stunden zu Eise werden. Von allen Salzen ist das Salmiak hierzu das beste. (Univerſ. Magaz,)

Man nehme kaltes Wasser, dessen Kälte man dadurch noch vermehren kann, daß man ein Drittel Salmiak in dasselbe wirft. Diese Mischung dient dazu, daß man anderes Wasser, welches von eben der Temperatur, wie das erste, ist, noch kälter macht. In diesem löse man nun ebenfalls Salmiak auf, und wenn man mit mehreren Quantitäten Wasser nach und nach eben so fortfährt, so wird man zuletzt eine Salzmischung haben, welche noch kälter ist, als Eis. Wenn man dann eine Flasche reines Wasser in diese Salmiakauflösung bringt, so wird das Wasser darin frieren. Nicht alle Salze bewirken die Abkühlung der Flüssigkeiten eben so geschwinde und stark. Herr von Mairan glaubt, daß der Salmiak, welchen das Eiswasser eher auflöset, als den Salpeter, und später als das Kochsalz, welches das Eis am geschwindesten flüssig macht, und in dem flüssig gemachten Eise die größte Kälte hervor bringt, unter allen künstlichen Erkältungen die längste Zeit nöthig habe. Der gemeine Zucker, welchen man in Ermangelung anderer Salze anwenden könnte, macht den Weingeist vier Grad unter den Eispunkt sinken; die Asche von grünem Holze drey Grade, der Alaun anderthalb, und der lebendige Kalk einen und einen Viertels-Grad. Das gereinigte Steinsalz, welches stärker, als alle andern, ist, macht ihn bis auf siebzehn Grade sinken. Die Säuern bringen gewöhnlich eine stärkere Wirkung hervor, als die Mittelsalze, aus welchen sie dargestellt werden.

Der Salmiak, so wie das Kochsalz, macht den Weingeist in zwey bis drey Minuten vier, fünf bis sechs Grade mehr oder weniger sinken, je nach dem das Wasser schon kalt gewesen ist, ehe die Salze hinein gethan wurden.

Der Schwefel, die Asche, sogar wenn sie noch warm ist, und überhaupt alle Materien, welche eine gewisse Menge Salz in sich halten, kühlen das Wasser, und machen den Weingeist mehr oder weniger sinken, je nach dem man mehr oder weniger von den kühlenden Mitteln dazu verwendet hat. (Hochheimer.)

Elektrometer.

Man befestige eine Kugel aus Kork an einer Ruthe, die oben im Mittelpuncte eines abgetheilten halben Zirkels beweglich ist, wo man also die Erhebung der Ruthe nach Graden bestimmen kann. (Henly in philosoph. transact.)

Elfenbein nachzumachen.

Man fülle mit genugsamen Eyerschalen einen Hafen, diesen verlutire man wohl, und lasse ihn beym Hafner, wenn er Geschirr brennt, mit einsetzen. Man wird sodann einen weißen Kalk finden, der, wenn er nicht weiß genug ist, noch ein Mahl in den Ofen kommen muß. Diesen Kalk mache man mit Pergamentleim zu einer Masse, und gieße oder drücke solche in Formen. (Anweis. z. Lackiren.)

Nimm Eyerschalen, thue sie in einen neuen Hafen, decke diesen zu, und verklebe ihn wohl, laß ihn so lange im Feuer, bis er von außen weiß wird; dann nimm das, was die Pergamentmacher von den Pergamenthäuten abschaben, wasche es rein aus einem warmen, und dann einem kalten Wasser aus, siede es in dem Leim, seihe es durch ein Tuch, thue das Eyerschalenpulver darein, daß es zu einem Brey werde, und gieße es, wie du willst, in Formen. Um dieses künstliche Elfenbein zu färben, wird der Leim zur rothen

Farbe mit Brasilien, zur blauen mit Kornblumensaft, zur schwarzen mit Tinte, zur grünen mit Kornsaat gekocht, und zur gelben mit Safran.

Englisches Riechsalz.

Wenn man lebendigen Kalk und Salmiak zu gleichen Theilen nimmt, jedes besonders abreibt, alsdann beydes in ein Glas thut, und etliche Tropfen ätherisches Oehl darauf gießt, so erhält man englisches Riechsalz. (Funke.)

Man verfertiget das so genannte englische Riechsalz oder die Riechfläschchen auf folgende Art. Man nimmt kleine Flacons mit engen Hälsen, bestreichet solche auf ihrer innern Fläche mit sehr wenig von einem wohlriechenden ätherischen Oehle, als Lavendel-, Citronen- oder Bergamottenöhl, dann schüttet man etwas gepulvertes mildes Ammonium hinein, umschwenket das Fläschchen, und was nicht fest klebt, wird wieder heraus geschüttet. (Hermbstädt.)

Eselsmilch (künstliche) zu machen.

Man nehme 6 Loth Gerstengraupen, thue diese in einen Topf mit anderthalb Maß Wasser, und lasse es etwa 10 Minuten lang über dem Feuer kochen; dieses Wasser schütte man weg, gieße wieder so viel frisches auf die Graupen, schütte noch 6 Loth geraspeltes Hirschhorn, eben so viel weiße Brachdistel oder Mannstreu (Eryngium campestre L.) und 30 Stück zerquetschte oder zerstampfte Erdschnecken dazu, und lasse alles zusammen so lange kochen, bis es zu einer dicken Gallerte wird; die durch ein Tuch geseihet werden muß. Hiervon lasse man eine Viertel-Bouteille heiß machen, gieße dazu eine gleiche Menge frische Milch, die aber nicht erst gewärmt zu werden braucht. Von dieser Mischung trinke man zuerst früh Morgens nüchtern, in einer Stunde hernach wieder, und noch ein Mahl um 4 Uhr Nachmittags. Diese künstliche Milch ist sehr dienlich in allen Krankheiten, die mit

der Abzehrung und Schwindsucht verwandt sind, wenn der Kranke einen Abscheu vor der natürlichen Eselsmilch hat, oder solche nicht zu haben ist. (Oekon. Hefte.)

Essig ohne Wein zu verfertigen.

Man löse eine Portion Honig in Wasser auf, stelle diese Mischung in den gehörigen Wärmegrad zur Gährung an, wodurch eine sehr sauere und höchst angenehme Flüssigkeit entsteht, welche ein wahrer Essig ist, und an Güte den Weinessig noch übertrifft, auch vorzüglich zweyer Ursachen wegen mehr in Gebrauch zu kommen verdient. Erstlich ist dieser Honigessig wohlfeiler, als der Weinessig; und dann ist er nicht in Gefahr, verfälscht zu werden, welches öfters mit dem Weinessig geschieht, den die Essighändler verkaufen. (Halle.)

Man läßt Holzbirnen und Holzäpfel im Freyen so lange haufenweise liegen, bis Reif und Thau sie mürbe, selbst etwas faulen gemacht haben: dann werden sie gestampft, mit Wasser übergossen, das Ganze auf Tonnen gefüllt, an einem mäßig warmen Orte zur Gährung aufgestellt, während des Gährens so viel, als abgehet, jeden Tag nachgegossen, und wenn das Gähren vorbey, und die Abklärung erfolgt ist, auf Bouteillen oder kleine Fäßchen gefüllt. (Dr. Becker in okon. Heften.)

Essigmutter (künstliche.)

Man nehme anderthalb Loth Bertramwurzel (Achillea parmica), 1 Loth fein pulverisirten Weinstein, eine Hand voll Salz und eine Hand voll Berberisbeeren, 2 Loth Honig und 4 Loth Sauerteig, rühre alles mit einer warmen Essigbrühe an, und gieße es ein. (Auswahl neu. Erfind.)

Essig von Malzwürze, der die Stelle des Weinessigs zum Hausgebrauch vertreten kann.

Man nimmt zwey Strich Luftmalz, und brauet davon ordentliches Bier, doch ohne Hopfen. Wenn die Würze

ihre gehörige Beschaffenheit hat, läßt man sie eine halbe Stunde kochen, und schäumt sie dabey fleißig ab. Dann klärt man sie noch ein Mahl ab, und gießt sie siedendheiß in ein eichenes Faß, dessen oberer Boden heraus genommen ist. So bald es milchwarm ist, stellt man es mit Hefen an, und bringt es im Winter hinter den Ofen, im Sommer aber in ein der Sonnenhitze ausgesetztes Zimmer. Nach drey Tagen streuet man, ohne den aufgegohrenen Gescht abzunehmen, erst eine Hand voll Mehl oben auf, und wiederhohlt dieses Aufstreuen noch zwey Mahl. Nach drey Tagen wird es wieder auf eben die Art bestreuet, und nach acht Tagen zum dritten Mahl. Nun deckt man das Faß mit einem Tuche zu, klemmt den Deckel so fest, als möglich, ein, und bedeckt ihn drey bis vier Finger hoch mit Lehm, womit man besonders die Fugen zwischen dem Deckel und Fasse gut verschmieren muß. So läßt man es sechs bis acht Wochen lang stehen, da dann der Essig gut ist. Um ihn abzuziehen, bohrt man ein Paar Hände hoch über dem Grunde ein kleines Loch in die Seite des Fasses, und faßt daraus mittelst einer Federspule den Essig in gläserne Flaschen. So dauert er drey bis vier Jahre, und ist auch zum Einmachen der Früchte gut. (Fr. Wagner.)

Farben von Oehl, ein Surrogat derselben.

Die Zuthaten dazu sind: 8 Loth Gyps, 12 Loth spanisches Weiß, 20 Loth gelöschter Kalk, von zwey Eyern das Weiße, und 2 Seitel abgerahmte Milch. Man siebt den Gyps zuvörderst durch ein feines Sieb, mischt die trockenen Zuthaten, theilt sie in zwey Hälften, und thut sie in ein Geschirr von Steingut. Zu der einen Hälfte gießt man anderthalb Seitel abgerahmte Milch, und diese ist zur Gründung bestimmt, und muß nur dünn angestrichen werden; die zweyte dickere und teigartige Hälfte braucht man zu dem letzten Anstreichen. Am besten nimmt man ein Drittel Milch zu dem letzten, und zwey Drittel zu dem ersten Anstrich. Durch einen

Zusatz von geriebenen Kohlen, oder bequemer von Kienruß, bekommt der Anstrich eine graue, von Ocker eine gelbe Farbe. Will man eine Wand anstreichen, die der Witterung ausgesetzt ist, so thut man noch 2 Unzen Oehl und 2 Unzen weißes Pech in die angegebene Mischung. Man schmelzet das Pech bey einer gelinden Wärme in dem Oehl, und dann gießt man es in den Teig aus Milch und Kalk. Die Farbe muß beym Anstreichen fleißig umgerührt werden. Statt des spanischen Weiß kann man spanische Kreide, Bleyweiß, oder gemeine geschlemmte Kreide, doch ungefähr 18 bis 20 Loth, nehmen. In einem Zimmer, mit dieser Farbe angestrichen, kann man noch am Abend des Tages, da es angestrichen worden, sicher schlafen. Sie trocknet in einer Stunde. (Flörke.)

Feuerschwamm, statt desselben Papier feuerfänglich zu machen.

Man kann es durch Bleyessig zu leicht fangendem Zunder bereiten. Das Papier muß ungeleimt, und weiches Druckpapier seyn. Dieses tränket man mit unvermischtem Bleyessig vollkommen, trocknet es, und reibt es weich. Alsdann wickelt man es in einen Fidibus vier- bis fünffach zusammen, reißt ein Stück nach dem andern davon ab, legt das Rauhe, Fasrichte, wie beym Zunderschwamm, auf die Schärfe des Feuersteins, und man wird mit jedem Schlage Feuer haben. (Leuchs.)

Feuerzeug (chemisches)

Man schmelze ein halbes Pfund Jungfernwachs und ein Loth Nußöhl zusammen, lege dann Dochte aus Baumwolle oder aus gewöhnlichem Garn ein, ziehe sie durch, schneide sie in vier Zoll lange Kerzchen, bestäube solche mit pulverisirtem ungelöschtem Kalk und Schwefel (von beyden gleich viel), und hebe sie in wohl verschlossenen Gläschen zum Gebrauche auf, der darin bestehet, daß man zum Entzünden sie in gewöhnliches Wasser taucht. (Gemeinn. Blätt.)

Feuerzeug (künstliches).

Hierzu bedient man sich einer bleyernen Kugel von der Größe einer Billardkugel, welche man hohl ausdrehen läßt, um den pyrophorischen Luftzünder darin zu verwahren. Oben läßt man eine kleine Oeffnung, welche man mit einem kleinen Stöpsel wohl verschließt. Den innern Raum dieser Kugel füllet man mit gepulverten Schwefelblumen und ungelöschtem Kalke, der frisch gebrannt ist. Dieses übergießt man mit dem Weingeiste; man verstopft die Oeffnung wohl, legt die Kugel wenigstens vierzehn Tage lang in frisches Wasser, und nachher trocknet man sie ab. Verlangt man nun ein Licht anzuzünden, so ziehet man den Stöpsel heraus; man stecket einen Schwefelfaden in die Oeffnung, und dieser entzündet sich durch den Anfall der Luft an dem Pulver. Es versteht sich von selbst, daß man den Stöpsel schnell wieder einsteckt. Die Kugel bleibt drey Monathe lang wirksam. (Halle.)

Feuerzeug (tragbares).

Das tragbare Feuerzeug (Feu portatif) verfertiget man folgender Maßen. Man füllt ein kleines Fläschchen mit enger Mündung zur Hälfte mit Phosphor an, stellt das Glas leicht bedeckt an einen warmen Ort, damit der Phosphor eine anfangende Zersetzung erleide, und braun werde. Dann stopft man das Glas zu. Wird nun jene Phosphormasse mit einem kleinen Schwefelhölzchen etwas gedrückt, so daß etwas Phosphor daran hängen bleibt, so entzündet sich das Schwefelhölzchen beym Herausziehen, wenn es mit der Luft in Berührung kommt. (Hermbstädt.)

Man lege in ein schickliches, am Boden nicht zu starkes Gläschen ein halb Quentchen ganzen Phosphor, erhitze nun das Gläschen zum Schmelzen des Phosphors, welches einige Minuten durchs Erhitzen und Hineinblasen mit einer langen dünnen Glasröhre unterhalten und befördert wird. Ist der Phosphor hinlänglich oxydirt, und hat er eine rothe Farbe

angenommen, so muß man durch Erwärmung des Gläschens die etwa angezogene Feuchtigkeit zu entfernen suchen. Nun werden 20 bis 30 Gran gebrannte Magnesia hinein gethan, und diese so darin herum bewegt, daß die sämmtliche an den Wänden und Boden des Glases befindliche Phosphormasse gleichförmig dadurch bedeckt wird. Man verwahrt dasselbe am besten mit einem Glasstöpsel, und steckt es in ein blechernes oder irdenes Futteral, um alle Brandgefahr zu entfernen. Beym Gebrauche wird eins von den vorräthigen Schwefelhölzchen mit dem Phosphor in Berührung gebracht, welches sich beym Herausziehen schnell entzündet. Man kann nach dieser Vorschrift in jeder Apotheke diese phosphorischen Feuerzeuge mit wenigen Kosten leicht verfertigen lassen. (Allgem. Handl. Zeit.)

Flachs = Surrogat.

Wenn man Hopfenranken recht austrocknet, dann wieder einweicht und zerschleißt, so können sie statt Bast, dann auch zu Garn, grober Leinwand, zu Stricken und Papier benutzt werden. Zu dem Ende röstet man sie, wie Flachs und Hanf, trocknet sie, drischt sie auf der Tenne, trocknet sie wieder im Backofen, und bricht und behandelt sie dann wie Flachs oder Hanf. (André.)

Herr Schißler hatte gehört, daß ein großer Theil der Einwohner in Jämteland, wo noch wenig Flachs gebauet wurde, sich der Hopfenreiser zur Verfertigung einer groben Leinwand bedienten, die sie im Herbste schnitten, im Wasser rösteten, mit den Händen klopften, und zu grobem Garne spannen. Dieß veranlaßte ihn, einen ähnlichen Versuch anzustellen. Er legte die Hopfenreiser auf ein Dach, und ließ sie über Winter liegen, worauf er sie in eine Badstube brachte. Als sie völlig trocken geworden waren, zerschnitt er sie ungefähr 2 Ellen lang, und ließ sie wie den Lein schwingen, wo er beynahe 1 Pfund sehr feinen und weißen Bast erhielt,

den er häckeln, zu Garn spinnen und weben ließ, und davon eine sehr schöne Leinwand erhielt. (Geißler.)

Flachs = Surrogat ist die Urtica dioica Linn. oder die Brennnessel. Aus derselben läßt sich ein Material zum Spinnen und Weben bereiten, wie man schon seit 1766 weiß.

Olivier Serres erfand und lehrte in seinem Théâtre d' Agriculture VI. 16. die Kunst, wie man aus der Rinde des weißen Maulbeerbaumes Flachs zu grober und subtiler Leinwand bereiten könne. (Busch.)

Als Surrogate des Flachses sind, außer der Brennnessel und der Rinde des weißen Maulbeerbaums, bekannt die Seidenpflanze, der Hopfen, der Hanf, die Feigbohne, die Feuerlilie, der Malven, der Ananas, die Aloe, die Geniste, der Lindenbaum und der Asbest. (Busch.)

Außer der wirklichen Leinstaude nnd dem Hanfe hat man noch eine Menge anderer Materialien aus dem Pflanzenreiche als Stellvertreter derselben empfohlen, die indessen die vorgedachten nie völlig ersetzen können. Darunter sind:

1) der neuseeländische Flachs (Flachslilie, Phorbium, besonders die zähe Species, Ph. tenax), welcher von den Einwohnern Neuseelands statt des Flachses und Hanfes gebraucht wird, und (nach Cook) alle Pflanzen übertreffen soll, deren man sich in andern Ländern zur Verfertigung von Zeugen bedient. Sie machen aus den Blättern dieser Pflanze ihre nöthigen Kleidungsstücke und mehr andere Sachen, welche die hänfenen an Stärke und Güte weit übertreffen; die feinen, seidenartig glänzenden, schneeweißen langen Fäserchen dienen ihnen zu feineren Kleidungs = Stücken; außer dem verfertigen sie daraus auch rauhe Mäntel, die auswendig wie Strohdächer aussehen.

2) Verschiedene Arten der Nessel (Urtica), die man schon um die Mitte des 18. Jahrhunderts, durch eine dem Flachs ähnliche Bearbeitung, zu feinen, oft baumwollähnlichen Gespinnsten verarbeitet, die man Nesselgarn nennt, und woraus ein feines Gewebe dargestellt wurde, welches Nesselttuch hieß.

Zu den wichtigsten Arten der hierzu brauchbaren Nesseln gehören a) die hanfblättrige (U. cannabina), b) die gemeine (U. divica), c) die kleine Brennnessel (Heiter-Nessel, (U. urens), d) die römische oder Pillen-Nessel (U. romana s. pilulifera), e) die U. japonica, und f) die U. nivea. Sie verdienen aus der Vergessenheit hervorgezogen zu werden.

3) Die gemeine Schwalbenwurz, Asclepias vincetoxicum, soll nach Holmberger mehr und bessern Flachs geben, als unser gewöhnlicher ist. Hierher gehört gewiß auch die syrische Asklepie, deren Stängel sich trefflich zu Leinwand und Papier bearbeiten lassen.

4) Die hanfartige Schampflanze (Aeschynomene cannabina), deren Fasern sich verspinnen und verweben lassen.

5) Der indianische Hanf (Cannabis indica), dessen Bast zu Geweben und Stricken benutzt wird.

6) Die binsenförmige Pfrieme (spanisches Ginst, Genister, Spartium junceum), aus deren Stängeln man schöne Zeuge, feine Leinwand, Seile, Matten, Fußdecken, Korbmacherwaren rc. verfertigt. Zu grober Leinwand dienen auch die kastreichen Zweige der besenförmigen Pfrieme (Spartium scoparium).

7) Der gemeine Hopfen (Humulus lupulus), dessen Ranken sich wie Flachs bearbeiten lassen, und zu Leinwand, sehr guten Seilen, Stricken rc. dienen.

8) Die Stängel der Sonnenblume (Helianthus annuus) lassen sich wie Hanf behandeln.

9) Die Malven, und zwar die peruvianische (Malva peruviana), die gemeine Waldmalve (M. sylvestris), die krause (M. crispa), die mauritanische (M. mauritana), die rundblättrige (M. rotundifolia). Ihre trocknen, weißen, sehr feinen Fäden können sehr gut versponnen werden.

10) Die Feuerlilie (Goldlilie, Lilium bulbiferum), deren Stängel, hanfartig behandelt, Fäden zu grober und feiner Leinwand, zu Stricken rc. liefern.

11) Der Mais (Kukuruz, Zea Mays) enthält in den Stängeln außer den vielen Holztheilen auch eine ziemlich haltbare Safthaut, welche, nebst den fadenförmigen Staubwegen, eine dem Flachs und Hanf ähnliche Eigenschaft besitzen, und durchs Rösten ein nicht zu verachtendes Gespinnst liefert, zumahl wenn es mit Flachswerg vermengt wird.

12) Das zähe Spartgras (Pfriemengras, Spartogras, Stipa tenacissima), aus dessen fadenförmigen Blättern in Syrien und Spanien Seile und Taue zu Fahrzeugen, Matten, Schuhe für die Landleute, Körbe, selbst feine Leinwand u. a. Bedürfnisse verfertigt werden.

13) Die Ananas (Bromelia) hat ebenfalls Blätter, aus denen sich ein brauchbarer Flachs bereiten läßt, wie z. B. von den Karaiben wirklich geschieht.

14) Die amerikanische Agava (Aloe, Agava americana), in deren Blättern sich feine Fäden befinden, aus denen man Leinwand ꝛc. verfertiget. Aus den Blättern der stinkenden Agave (A. foetida) verfertigen die Einwohner von Curassao Stricke, grobe Zeuge, Schuhdraht, ꝛc. und gebrauchen sie zum Packen der Kaffehballen ꝛc.

15) Die Sammtpappel (gemeine Sida, Sida abutilon), woraus man in Ostindien Garn spinnt und Zeuge webt.

16) Der hanfförmige Hundskohl (Apocynum cannabinum) wird in Amerika häufig gesponnen, und zu Zwirn, Schnüren ꝛc. bearbeitet, die man nachher gelb, roth und schwarz färbt. Die aus den Stängeln verfertigten Stricke sind dauerhafter und stärker, als die hänfenen.

17) Die binsenförmige Klapperschote (Crotolaria juncea) wird in Hindostan zu Seilen, Netzen, Packleinen und Papier benutzt.

18) Das Papier-Cyperngras (Cyperus papyrus), welches in Aegypten, Syrien, Calabrien und Sicilien in Flüssen wild wächst, und aus dessen Fasern die Aegyptier außer dem Papiere noch Stricke, die Fidäer grobe und feine Zeuge verfertigen.

19) Das pfriemenartige Mußgras (Lygeum spartum), das häufig in Spanien wächst, und wenn man den Bast zu Fäden spinnen läßt, grobe Leinwand zu Säcken u. dergl. gibt.

20) Der gemeine Eibisch (Althea officinalis), dessen Stängel sich (nach Cavanilles) zu sehr feinen, weißen, weichen und starken Fäden benutzen lassen, und schöne Zeuge liefern.

21) Der weiße Maulbeerbaum (Morus alba), aus dessen Baste von den jungen Zweigen Garn gesponnen, und zu Zeugen, Stricken rc. verwendet werden kann.

22) Der Papier-Maulbeerbaum (Morus papyrifera), dessen junge Rinde sich gleichfalls verspinnen und verweben läßt.

23) Die gemeine Birke (Betula alba), deren innere Rinde man in Frankreich als Stellvertreter des Flachses benutzt, und vorzüglich zu Seilen und Stricken verarbeitet.

24) Die sibirische Robinie (Robinia caragana), deren erste Rinde Stricke und Bänder, die zweyte aber eine hübsche und gute Art von Flachs liefert.

25) Die Ulme oder Rüster, und zwar die gemeine (Ulmus campestris), die breitblätterige (U. scabra), und die kleinblätterige (U. sativa) haben in der Schale der Zweige flachsähnliche Fäden.

26) Die Gomut-Weinpalme (Borrassus gomutus) enthält am obern Theile des Stammes, wo die Aeste entspringen, eine Menge langer, zäher, schwarzer und rothbrauner Fäden, aus denen man dauerhafte Ankertaue und Schiffseile macht.

27) Die Zwergpalme (Chamaerops humilis), die im südlichen Europa wild wächst. Die Fasern ihrer Blätter werden versponnen, und zu dichten Zeugen verwebt.

28) Der Brotfruchtbaum (Artocarpus incisa), welcher auf den moluckischen Inseln wächst, und wovon auf den Inseln des Südmeeres der Bast versponnen, und zu Kleidungsstücken verwebt wird.

29) Die orientalische Waldrebe (Clematis orientalis.)

30) Der gifttreibende Flachsbaum (Antidesma alexiteria), dessen Rinde in Ostindien, wie unser Flachs und Hanf, zu Geweben und Stricken benutzt wird.

31) Die Sommerlinde (Tilia europaea), aus deren glattem biegsamem Baste man in Rußland, Schweden und Frankreich Stricke, Seile, Decken und Matten verfertigt.

32) Der gemeine Pisang (Musa paradisiaca), aus dessen Blättern sich die Einwohner der Insel Mindanao das zu ihrer Kleidung nöthige Tuch in Stücken von 7 bis 8 Ruthen Länge weben.

33) Die gemeine Dattelpalme (Phoenix dactilifera) gibt aus den Blättern Seile und Stricke. (Grundriß der Technologie.)

Herr Wehrs in Hannover hat durch mancherley Versuche bestätigt gefunden, daß aus den Rinden der Maulbeerzweige ein guter dauerhafter Flachs gemacht werden könne. Die Verfahrungsart ist folgende.

Weil die sehr verschiedenen Aeste und Zweige des weißen Maulbeerbaums auch sehr von einander verschiedene Rinden haben, so muß man drey Sorten von den abgeschnittenen Zweigen machen. Die feinste Rinde kommt von den äußersten kleinen Zweigen, die gröbere von den harten, großen und starken Aesten, und die mittelmäßige von den Mittelzweigen, die nicht zu groß und nicht zu klein sind. Jede dieser Sorten wird besonders abgetheilt, und in Bündel gebracht. Man muß die Schale abstreifen, so bald die Zweige abgeschnitten worden sind, ehe der Saft vertrocknet. Jedes Bund legt man allein ins Wasser. Man läßt es drey oder vier Tage, mehr oder weniger, je nach dem die Rinden sind, im Wasser liegen, wie der Flachs in der Röthe liegt. Man muß die Bunde im Wasser mit Steinen beschweren, die feinen weniger, die groben länger; um jedoch dabey zu sehen, ob sie lange genug gelegen haben, macht man die Probe eben so damit, wie mit dem

Flachs. Wenn alles genug gelegen hat, wird es aus dem Wasser genommen, aufgebunden, auf einem offenen Platze ausgebreitet, und die Nacht über liegen gelassen, damit es vom dem Nacht- und Morgenthau recht angefeuchtet werde. Darauf häuft man alles recht frühe, ehe noch die Sonne darauf scheint, wieder zusammen, und bringt es nach Untergang der Sonne wieder auf einen offenen Platz, breitet es aus, wie zuvor, und dies wiederhohlt man 10 bis 12 Nächte, bis man bemerkt, daß die Rinde zu der Flachsarbeit tauglich sey, welches man am besten erfahren kann, wenn man von jeder Sorte eine Hand voll dörret, und das, was genug gelegen hat, wegnimmt; was aber noch unreif ist, muß man länger so liegen lassen, denn es muß bis zu der rechten Zeitigung in der Nachtluft bleiben. Hierauf klopft man die Zweige mit hölzernen Schlägeln, worauf die grobe holzige Materie davon abfällt, und der weiche schöne Flachs erscheint. Diesen kann man darauf durch Brechen und Hächeln wie Hanf und Flachs zubereiten, und zum Spinnen und Weben bequem machen. Der Maulbeerbaum hat sehr viele Aeste, die sich leicht abschälen lassen, und die Haare dieses Flachses sind von besonderer Güte. (Oesterr. landwirthschaftl. Wochenbl.)

Herr Hall, ein Prediger in England, hat aus dem Stängel des Ginsters und der Malva sylvestris Flachs bereitet, und zwar aus letzterer einen, der feiner als Kamehlhaare ist. Aus dem Stängeln des Eibisch (Althæa officinalis) hat der Apotheker Thory in Hamburg vor mehreren Jahren eine Art Flachs bereitet. (Verkündiger.)

Franzbranntwein, der Kornbrantwein als Surrogat desselben.

Da es mir an Destillirblasen und dergleichen Geräth mangelt, mußte ich bey meinem Versuch zu dem Töpfermeister meine Zuflucht nehmen. Ich ließ mir einen kleinen Brenntopf nebst darauf passender Blase mit Röhren verfertigen, goß auf 2 Pf. gestoßenen Reis 2 Seitel kochendes Wasser, mischte

dieses nach Art der Branntweinbrenner ein, goß 1 Seitel Kornbranntwein, dem ich vorher durch 7 Loth gepulverte Kohlen den brandigen Geruch benahm, kalt dazu, gab dieser Masse die Hefen, und ließ sie bey gelinder Wärme säuern. Den dritten Tag goß ich diese gesäuerte Masse in den thönernen Destillirtopf, und erhielt davon 7⅛ Seitel des schönsten Franzbranntweins, der die gelbe Farbe durch einige Saffranfäden erhielt. (Eckert in den ökon. Heften.)

Wer einen echten und reinen Franzbranntwein durch Geschmack und Geruch genau prüfet, wird immer finden, daß beyde mit dem Essigäther überaus nahe verwandt sind, und sich nur durch geringere Stärke von jenem unterscheiden. Denkt man der Fabrikazion des Franzbranntweins aus Weinhefe und Weintrestern nach, so sieht man leicht ein, wie sehr sich hier Essigsäure erzeugen kann, die nun, mit einem Theil Branntwein verbunden, Essigäther bildet, wodurch der übrige Branntwein seinen specifiken Geruch erhält. Hieraus folgt also, daß, wenn gemeiner Fruchtbranntwein von seinem stinkenden Geruch und Geschmack befreyt worden ist, es nun auch möglich seyn muß, ihn durch Beymischung einer verhältnißmäßigen Quantität von Essigäther dem echten Franzbranntwein nicht nur ähnlich, sondern wirklich gleich zu machen.

Auf jene Voraussetzung gestützt, habe ich folgende Arbeiten unternommen, die mir sehr günstige Resultate dargeboten haben. Ich mischte 2 Oesterr. Maß mit Kohle gereinigten Fruchtbranntwein mit einem Loth Essigäther, und zog nun das Gemisch aus einer Retorte über; das Destillat war im Geruch und Geschmack dem schönsten starken Franzbranntwein vollkommen gleich. Ich brachte zu einer andern Zeit die nähmliche Menge mit Kohle gereinigten Branntwein mit zwey Seideln Weinessig in eine Retorte, und zog das Flüssige bis zum erscheinenden Phlegma über, und erhielt ein Destillat, das dem Franzbranntwein sehr gleich kam. Die gelbe Farbe, welche der gewöhnliche Franzbranntwein besitzt, ist immer eine Folge der eichenen Fässer, in welchen derselbe auf=

bewahret wird. Einen Beweis dafür gibt die Entstehung einer tintenartigen Flüssigkeit, wenn ein solcher Branntwein mit aufgelöstem Eisenvitriol gemengt wird. Dem künstlichen Franzbranntwein kann daher diese Farbe gegeben werden, indem man für jedes halbe Maß desselben ein halbes Quentchen zermahlene Eichenlohe in das Faß wirft, worin er aufbewahrt wird. (Hermbstädt.)

Man braucht nur bey der zweyten Destillation des Kornbranntweins ein wenig Scheidewasser zuzusetzen. Dieses zerstört das brenzlicht riechende Oehl. Einige Späne von Eichenholz sollen eben dieses bewirken. So viel ist gewiß, daß ein reiner Kornbranntwein, welcher lange auf neuen eichenen Fässern gelegen hat, theils der Farbe, theils dem Geruche nach, dem Franzbranntweine nahe kommt. (Krünitz.)

Will man wirklichen Franzbranntwein, und das mit Nutzen nachahmen, so muß man keinen abgegohrnen Wein dazu destilliren, sondern man muß die Trauben von geringen Weinen treten, und so nach vollbrachter Gährung destilliren. Färbt man diesen geläuterten Branntwein mit gebranntem Zucker gelb, so übertrifft er den Franzbranntwein noch, und sein Geschmack nähert sich dem Arak. (Riem.)

Man mische unter einen Eimer Branntwein ein bis anderthalb Pfund Scheidewasser, destillire die Mischung von neuem, und fülle das Destillirte auf eichene Fäßer, worin es anderthalb Jahre stehen bleibt. Zur Erhöhung der Farbe thue man auch etliche Hände voll Eichenholzspäne mit in die Blase. Je älter dieser Branntwein wird, desto ähnlicher wird er dem Franzbranntwein. Obgleich Scheidewasser dazu kommt, so kann er doch ohne Schaden der Gesundheit getrunken werden. (Funke.)

Gänse, wie die pommerischen Speckgänse bey uns zuzurichten sind.

Das Verfahren in Pommern ist folgendes hierbey. Je größer die Gänse sind, desto besser sind sie zu diesem Behufe,

und je fetter sie gemacht werden, desto schöner werden die geräucherten Brüste davon. Man stellt in Pommern die zu mästenden Gänse in einen Stall, den man immer und täglich streuet, damit sie trocken sitzen können. Im Anfang füttert man sie mit zerstampften gelben Rüben, mit etwas Gerstenschrot angemenget, oder auch mit Hafer. Nach den ersten 10 Tagen vermindert man die gelben Rüben, und setzt desto mehr Hafer oder Schrot hinzu, und in den letzten 8 Tagen gibt man ihnen eingequellten Hafer oder Gerste, oder angefeuchteten Schrot. Der Futtertrog, so wie auch der Wassertrog, müssen etwas tief seyn, und oben darüber nagelt man ein Stück Latte in die Länge, oder mehrere quer darüber, damit sie das Futter nicht heraus werfen, und das Wasser, durchs Baden darin, nicht verunreinigen können. Auf dem Hofe bereitet man ihnen eine Anstalt zum Baden, oder setzt ihnen eine große Wanne mit Wasser zu diesem Behuf nahe an den Stall, in welcher sie sich wöchentlich 2 bis 3 Mahl baden können; denn dieß ist ein Bedürfniß, das selbst zu ihrem bessern Gedeihen gereicht. Sind sie nun recht fett, welches nach 3 bis 4 Wochen nach Martini der Fall seyn wird, so werden sie geschlachtet, mit großer Vorsicht gerupft, damit die Haut nicht zerrissen werde, ausgeweidet, Flügel und Beine abgeschnitten, und sehr genau in der Mitte gespalten. Diese halben Gänse werden hierauf stark mit Salz abgerieben, auf einander in ein Faß geschlichtet, und 3 Tage in dieser Lage gelassen. Nach dieser Zeit nimmt man sie heraus, bindet an die Beine ein Stück Bindfaden mit einer Schleife, um sie daran aufhängen zu können, und nun bestreuet man diese von der Salzlauge durchaus nassen Hälften mit trockener Weizenkleye, und wälzt sie darin herum, so daß das Ganze von allen Seiten und allen Theilen damit überzogen wird. Darauf hängt man sie auf jenen Schleifen auf einem Stock nahe zusammen, doch so, daß sie sich nicht berühren, und etwa 1 Zoll Zwischenraum bleibt. Mit diesem Stock werden sie 8 Tage lang in den Rauch gehängt, doch nicht in die Nähe der

hitze, damit das Fett nicht zerfließe oder abträufle. Nach Verlauf dieser 8 Tage nimmt man sie wieder aus dem Rauche, und hängt sie auf den obersten Boden, wo die Luft sie treffen kann. Nach einiger Zeit reinigt man sie von den Kleyen; sie erscheinen dann in ihrer bekannten Schönheit, und geben, roh mit etwas Pfeffer gespeist, einen trefflichen Leckerbissen. (Aufmerksame.)

Galläpfel, Surrogat derselben.

Es sind dies, nach der Entdeckung des Apothekers Trömer, die Auswüchse oder Knoten an den jungen Wurzeln der Eichen. Diese Knoten entstehen, so, wie die Galläpfel, durch den Stich eines Insekts, welches sein Ey hinein legt. Sie geben in dem nähmlichen Verhältnisse, wie die Galläpfel, mit Eisenvitriol Tinte, und können eben so zur Färberey verwendet werden. Im Frühjahr findet man diese Knoten auf der Sommerseite an den kleinen Eichenwurzeln, oft nur eine Querhand tief unter der Erde in großer Menge. Man sammelt sie am besten im Frühjahre; denn im Sommer haben sie schon Löcher; das Insect ist ausgekrochen, und die Substanz der Knoten ist mehr holzig, also weniger gut. Nach Professor Fuchs in Jena sind auch die äußern Schalen der bittern und süßen Mandeln ein gutes Surrogat der Galläpfel, und zur Bereitung guter Tinte lassen sich auch die Samenzäpfchen der Erle (Betula alnus) gut gebrauchen. (Gemeinn. Blätt.)

Man nimmt zwey Seitel Erlenzäpfchen, weicht sie eine Nacht zuvor in drey Seiteln reinem Flußwasser, setzt sodann diese den andern Tag ans Feuer, und läßt sie so lange kochen, bis ein Seitel davon eingekocht ist, seihet dann dieses Decoct durch ein grobes Tuch, so daß diese Zäpfchen recht ausgedrückt werden, thut dann nach geschehener Abseihung und Auspressung etwas Vitriol und ein halbes bis ein Loth arabisches Gummi in dieses noch warme Decoct, setzt es noch einige Stunden auf eine warme Stelle, oder auf den Ofen, und thut dann, wenn diese schon bereits fertige Tinte sich abge-

kühlt hat, 3 Messerspitzen pulverisirten Alaun und ein Weinglas voll guten Weinessig dazu; worauf diese Tinte sogleich fertig ist, als man dem Erlendecoct den Vitriol beymischt, und sie schreibt so schwarz, als ob sie ein Jahr alt wäre. Noch bemerke ich, daß diejenigen Erlenzäpfchen, die man im Herbste vom Baume pflückt, und noch nicht die völlige Reife und eine starke Klebrigkeit an sich haben, eine viel schönere Tinte liefern, als die unter dem Baume zusammen gelesenen, die ihre beste Kraft durch Schnee, Regen und Witterung verloren haben. Am allerbesten ist es, wenn man sogleich aufs ganze Jahr diese Tinte macht, nachdem man einen hinlänglichen Vorrath vom Baume gepflückt hat. Noch mache ich nach einigen kleinen Versuchen bekannt, daß mit diesen Erlenzäpfchen nicht nur Filz, sondern auch Handwerk, so wie Leinwand und Baumwolle, braun und schwarz gefärbt werden können. (v. Erbstein im Reichsanzeiger.)

Man nehme Tormentillwurzel, fein zerschnitten oder grob zerstoßen, aber von allem Pulver befreyt, 3 Pf. geraspeltes Campeche-Holz, 1 Pf. arabisches Gummi, Eisenvitriol, von jedem 10 Unzen, Kupfervitriol, Alaun, von jedem 2 Unzen, Regenwasser 8 Maß, sauern Essig 4 Maß (jedes Maß zu 64 Unzen). Man überschütte etwa 14 Tage vor der eigentlichen Bereitung dieser Tinte die Tormentillwurzel und das Campeche-Holz in einem Bottiche mit dem kochendheiß gemachten Wasser und Essig, in welchem der Alaun aufgelöset war, und rühre diesen Ansatz täglich ein oder einige Mahl um. Nachdem nun diese Zeit verflossen ist, so gieße man denselben in einen kupfernen Kessel, koche ihn bis zu 8 Maß ein, und seihe dann die noch siedendheiße Brühe in das Tintenfaß, auf dessen Boden sich vorher das gröblich pulverisirte Gummi, und die ebenfalls klein gestoßenen Vitriole mit einander vermischt befinden, wo sie sich dann bey gehörigem Umrühren in der heißen Brühe leicht auflösen.

Man lasse die Beeren der Rheinweide (Ligustrum vulgare L.) mit Flußwasser und Eisenvitriol kochen, seihe

die gewonnene Abkochung durch, und koche sie so lange ein, bis sie dunkel schwarzblau erscheint. Nun setze man noch etwas Alaun und eine hinreichende Menge arabisches, oder besser Kirsch= oder Pflaumenbaum= Gummi hinzu, und man erhält dann eine Tinte, die anfänglich etwas bläulich erscheint, mit der Zeit aber vollkommen schwarz wird. (Allgem. deutsch. Anzeig.)

Die Wurzel der Wasserlilie (Iris pheudacorus, oder gelber Schwertel) wird in England zum Färben des Leders angewendet. Ihre Cultur erfordert wenig Sorgfalt, da sie in jedem sumpfigen Boden fortkommt; und in Schottland wird eine Tinte aus dieser Wurzel bereitet, indem man sie so lange mit Wasser kocht, bis dieses völlig tingirt ist, darauf ein Stück Eisen hinein thut, und endlich mit Kieseln sehr stark schüttelt, bis die schwarze Farbe vollkommen entstanden ist. (Hochheimer.)

Professor Fuchs in Jena fand ein Surrogat in der äußern Schale der Mandeln, so wohl der süßen, als der bittern (Amygdalus Nana L.) Wenn man solche Schalen mit Wasser kocht, und etwas von diesem Absud mit Eisenvitriol vermischt, so erhält man augenblicklich Tinte. (Oekon. Hefte.)

Um diese Mandelschalen aufzubewahren, müssen sie vorher getrocknet worden seyn. (Hochheimer.)

Gallenstein nachzumachen.

Da der Gallenstein, den man aus der Galle der geschlachteten alten Ochsen bisweilen erhält, ziemlich selten ist, so kann man sich solchen durch die Kunst bereiten, der eben die Dienste, wie jener, verrichtet. Man nehme zwey Seitel ganz frische Ochsengalle, und mische ein halbes Loth arabischen Gummi, welchen man zuvor in Wasser aufgelöst hat, darunter. Nun lasse man sie in einem flachen Gefäße bey gelinder Wärme bis ungefähr auf den achten Theil verdunsten;

dann bringe man den Saft in eine kleine Schale, und fahre mit dem Verdunsten fort, bis er sich in einer festen Masse sammeln läßt. (Hochheimer.)

Garn aus Nesseln zu verfertigen.

Man sammelt die Nesseln zu Ende Augusts, auch im September, je nach dem das Wetter feucht oder trocken gewesen ist. Wenn man bemerkt, daß die Blätter sich neigen und welken wollen, die Stängel gelblich werden, und der Same leicht von der Hülse losgehet, so schneidet man die Stängel dicht an der Wurzel ab, ohne letztere mit auszureißen, welche alle Jahre neue und mehrere Stängel treibt. Die eingesammelten Stängel treibet man an der Luft aus, und läßt sie zwey Tage trocknen, damit die Blätter von den Stängeln leicht los gehen. Dann röstet man sie wie den Hanf, bindet sie in Bündel, und läßt sie sechs bis sieben Tage, nach Beschaffenheit der Witterung mehr oder weniger, in Flußwasser liegen. Nach diesem Rösten muß man sie recht sehr trocken werden lassen, und an einen trockenen Ort legen, um sie nach Bequemlichkeit gebrauchen zu können. Die übrige Bearbeitung bestehet in der Zubereitung der langen Fäden, wozu man sich gleicher Werkzeuge, wie bey dem Hanf, bedienet, wie denn beyde Gewächse viel Aehnlichkeit mit einander haben, auch einen Faden und Leinwand von gleicher Farbe und Dichte geben. Die Vortheile von der Nesselernte sind augenscheinlich, da das Gewächs weder Wartung, noch Dünger, noch eigenes Erdreich, noch die geringste Ausgabe fordert, auch der Landmann in seiner Feldarbeit dadurch nicht gestört wird. Die daraus verfertigte Leinwand läßt sich nicht nur weißer, sondern auch geschwinder bleichen, als die hanfene. Es läßt sich auch aus dem Nesselgarne eine Art eines sehr feinen Kattuns verfertigen, wobey es darauf ankommt, daß man die Fäden gehörig breche, damit dasjenige, was am wolligsten ist, besonders genommen werde. (Hochheimer.)

Gelbholz, vortrefflicher und sehr wohlfeiler Stellvertreter desselben.

Ein berühmter Färber in Dresden wendet, statt des theuern Gelbholzes, das weit wohlfeilere Holz, besonders die Wurzeln des Maulbeerbaums mit vollkommen gleicher Wirkung auf Wolle an. Er stellt damit das schönste Citrongelb, Goldgelb, Orange-, Oliven- und Sächsischgrün, Braun und Grau dar. (v. Rogge.)

Gemüse (der gewöhnlichen) Ersatzmittel.

Ein sehr vortreffliches geben die Blätter und jungen Stiele von dem den Sommersaaten so schädlichen Hederich. Auch kann man dessen Blätter für den Winter aufbewahren: man braucht dazu nichts, als daß sie auf einem luftigen Boden aufgeschüttet, mehrmahls gewendet, und wenn sie trocken geworden, in leinenen Beuteln hängend aufbewahrt werden.

Auch gibt ein Gemisch junger Bohnen- und junger Kartoffelblätter in theuern Zeiten ein genußbares Gemüse ab. (v. Rogge.)

Gewürze (deutsche).

Bey sehr vielen Speisen, z. B. Rinderbraten, gepökeltem und geräuchertem Fleische, und fast bey allem Kochfleische, bey Karpfen mit der so genannten pohlnischen Brühe, bey Ragouts und allen säuerlichen und herzhaften Brühen, und hauptsächlich bey Schweinfleisch und Wildbret, gewähren die reifen Wachholderbeeren, und wo man den Geschmack recht pikant machen will, die unreifen grünen die vortrefflichste Würzung. (Krause in ökon. Heften.)

Man nehme 6 Loth Kalmus, 4 Loth gedörrte gelbe Pomeranzenschalen, Majoran, Thymian, Isopp, alles dieses wohl gedörrt und zu Pulver gestoßen, und mische nach Belieben Ingwer und Pfeffer dazu.

Die Frühlingsknospen der Nußbäume sollen getrockneten Speisen zu einem angenehmen Gewürze dienen. (Sickler.)

Einheimische Gewürze aufzusuchen, habe ich seit mehreren Jahren für eine edle Bemühung deutscher Gärtner und Oekonomen geschätzt und gehalten, weil man dadurch nicht nur viel erspart, sondern auch gewiß die Gesundheit des Körpers erhält. Ich betrat diesen Weg, und fand bald, daß die auswärtigen Gewächse, z. B. Basilicum u. s. w. das nicht waren, wofür man sie anpries. Ich machte mancherley Versuche mit einheimischen, z. B. mit den Blüthen und dem Samen der gemeinen Garbe, des Poley u. s. w.; diesem fehlte aber auch das Feine, woran der Gaumen gewöhnt ist. Eine Pflanze aber, die man dem Gewürze mit Zufriedenheit an die Seite setzen kann, ist die Monarde (Monarda dydyma und Monarda fistulosa Linn.), welche ihren Hauptnahmen von einem spanischen Arzte, Nicolaus Monardes, in der Mitte des 16. Jahrhunderts, bekam; sonst auch amerikanische Melisse, virginische Aftermünze und in verschiedenen Gegenden Deutschlands verschiedene Provincial-Nahmen führt; in mehreren Gegenden heißt sie z. B. Hahnenkamm, der von den meisten Blumisten, der Blüthe und des wohlriechenden Blattes wegen, gebauet wird.

Wenn gleich die Monarde ursprünglich eine amerikanische Pflanzengattung ist, so ist sie jetzt doch bey uns, wie viele andere ursprünglich ausländische Gewächse, einheimisch. Man zählt sieben Arten derselben. Die röhrenförmige Blumenkrone ist rachenförmig, die obere Lippe gleichbreit, und hüllt die Staubgefäße ein. Die vierfädige Monarde (Monarda dydyma Linn.) hat in Köpfen stehende fast zweyköpfige Blumen, und einen scharfeckigen Stängel. Diese, so wie die Röhren-Monarde (Monarda fistulosa Linn.) gedeihet in jedem Boden, wenn er nur mittelmäßig ist, und täglich Sonne hat, erwächst oft aus ihren Wurzeln, die den Gurken ähnlich sind, zu einem Stängel von anderthalb Ellen Höhe, macht an denselben viele Blätter, und setzt oben einen Sa-

menkopf an, aus welchem ein zweyter Stängel und Knopf, und, wenn er auf einem sehr guten Boden steht, ein dritter, obgleich schwächerer, hervor kömmt. Auf diesen Samenknöpfen stehen die purpurrothen Blüthen, welche im Julius erscheinen. An dieser Pflanze ist alles, die Blüthe, das Blatt und der Same, Gewürz.

Haben die Blüthen zur Erzeugung des Samens die gehörige Zeit gestanden, und neigen sie sich zum Ausfallen, so sammelt man sie, und wirft etwas Weniges davon, etwa auf 1 Maß so viel, als man zwischen 3 Fingern halten kann, in gemeinen Kornbranntwein. Binnen 24 Stunden bekommt man auch ohne Destillation aus diesem Kornbranntwein ein Getränk, das dem Persico sehr nahe kömmt. Die Blüthen geben dem Branntwein nicht nur eine angenehme rothe Farbe und einen lieblichen Gewürzgeschmack, sondern auch Stärke. Das Nähmliche kann man auch mit den Blättern thun: wenn man diese, in beliebiger Quantität zerschnitten, in den Branntwein legt, so geben sie ihm eine schöne, gelbgrüne Farbe, und einen starken gewürzhaften Geschmack. Jedoch ist dieser nicht so fein, als jener von den Blüthen.

Um die Blätter den Winter hindurch aufzubewahren, muß man sie im Schatten trocknen. Für bequemer halte ich folgende Verfahrungsart: Man nimmt so viel feines Weitzenmehl, als man mit einem Ey zu einem steifen Teige einrühren kann, knetet darunter so viel zart gehackte Blätter, als sich nur immer einkneten lassen; wirket diesen Teig, der die Größe einer kleinen Semmel erhält, mit Mehl aus, setzt ihn, nachdem das Brot heraus ist, in den Ofen, und läßt es mehr ausdorren, als backen. Ist es durchgehärtet, so dauert es an einem trocknen Orte zwey und mehrere Jahre. (Wenn man von diesem Brote etwas abreibt) oder, wenn es zu hart wäre, zerstößt, und solches unter das übrige Rösmehl vermengt, so theilt dieß der Speise den angenehmsten Gewürzgeschmack mit.

Auch machte mir der Gebrauch der Blätter zu n Thee diese Pflanze sehr schätzbar. Man verfährt damit, wie bey

anderm Thee. Er hat einen sehr angenehmen Geschmack, und sein Genuß verbreitet über den ganzen Körper ein gewisses Wohlbefinden, welches für uns der sicherste Bürge von seinen vortrefflichen Wirkungen auf die Gesundheit des Menschen ist. In England hat man die Blätter schon längst als Thee benützt, wo man doch weit weniger Ursache hat, auf selbst erzeugte Gewürze und Theesorten zu denken, als in mehreren Gegenden Deutschlands, weil in England die Vorräthe von allen Theesorten immer eben so bedeutend sind, als wenn sie in England einheimisch wären. Uebrigens sind diese Blätter eyförmig zugespitzt, sägeartig gezahnt, und dunkelgrün. Linné empfiehlt sie, als ein treffliches Mittel, in Wechselfiebern.

Das eigentliche Gewürz ist aber der Same dieser Pflanze, der tief unten in seinen langen Samenbeuteln sitzt. Er ist hellbraun, und fast kleiner als der Mohnsame; aber von einem so starken Geruche, daß schon 10 bis 12 Körner in einem Zimmer einen herrlichen Wohlgeruch verbreiten. Der Same fällt, nach Proportion des Gewächses, ziemlich ergiebig aus, wenn die Blüthe nicht allzu früh, und daher zum Nachtheile des Samens, abgenommen wird. Dieser Same wird gestoßen, und in äußerst geringer Portion zu dem nähmlichen Zwecke angewendet, wozu man sonst Zimmet, Nelken, Muskatnüsse und Muskatenblüthen zu nehmen pflegt. Durch dieses jetzt deutsche Gewürz kann man, wenn man nur will, den Aufwand fremder Gewürze, wegen des ähnlichen und angenehmen Geschmacks und Geruchs, entbehrlich machen, und sie verdient aus dem Grunde mehr, als irgend eine andere Sache, die Aufmerksamkeit aller vernünftigen deutschen Oeconomen, eben so wohl aber eine besondere Rücksicht unternehmender Kaufleute.

Ein anderes Gewürz-Surrogat gibt der griechische Gewürzkümmel (Nigella aromatica). Diese Pflanze liefert ohne die geringsten Kosten ein Product, welches dem Landmann Pfeffer, Kümmel, Zimmet und alle Gewürze in einem Korne darreicht. Der Franzose nennt es Toute Epice, und ist

der Einzige, der es bauet. Der Same ist gelb, aromatisch, und weit gesunder, und zugleich lieblicher, als das indianische Gewürz, und kann eben so, wie andere Gewürze, an Speisen gebraucht werden. Es verlangt dieser Same einen leichten, lockern, schwarzen Boden, wird im März gesäet, und gibt, wenn der Boden fleißig aufgelockert wird, eine sehr reichliche Ernte. Allzu viele Nässe ist ihm schädlich. (Hand- und Hausbuch.)

Aus den Blättern der Dosten (Origanum sylvestre, Wohlgemuth) läßt sich ein Thee bereiten, der sehr gerühmt, und mit dem chinesischen verglichen wird. Die Blumenähren kann man statt des spanischen Hopfens unter den Kräutersalaten, und die Blätter statt des Majorans in Suppen, Würsten und Fleischspeisen gebrauchen. Italiäner und Holländer gebrauchen es insonderheit als ein Gewürz, womit sie dem Bricken- und Sardellensalat einen ausgezeichneten Geschmack geben. Man kaufte das Kraut sonst immer, unter dem Nahmen Orego, von den italiänischen und holländischen Kaufleuten, ohne zu wissen, daß es als Doste überall wild, und in Gärten so nahe ist. (Bohns Warenlager.)

Gewürzwein.

Gewürznelken und Ingwer, von jedem 1 Loth, Zimmet und Muskatnuß, von jedem 2 Loth; alles zu einem feinen Pulver gestoßen, drey Maß Canariensect darüber gegossen, einige Tage in gelinde Wärme gestellt, und dann filtrirt. Dieser Wein ist ein sehr starkes, herzstärkendes Mittel, das den Körper erwärmet, und die Nerven stärket. Er ist aber wegen der vielen Gewürze so hitzig, daß man ihn, wenn man ihn brauchen will, verdünnen, und davon nur wenig auf ein Mahl trinken muß. Thut man ein wenig Citronensaft, und sehr viel Milch dazu, so bekommt man eine sehr angenehme Art von Molken, die bey Fiebern, wo der Patient sehr schwach ist, sehr nützlich sind. (Hochheimer.)

Granaten nachzumachen.

Man nimmt präparirtes Krystall 8 Loth, feinen Mennig 24 Loth, präparirten Braunstein ein halbes Quentchen, präparirten Zaffera 4 Gran; dieses gibt ein schönes Granatglas, oder einen Granatfluß, der auf eben die Art, wie die echten Granaten, geschnitten und gefasset werden kann. (Krüniz.)

Gummi-Surrogate.

Der Engländer Witkins in Worcester gibt folgende Composition an, die ein vollkommenes Surrogat des Gummi, in so fern solches bey Kattun- und Zitzfabriken gebraucht wird, abgeben soll. In einen großen, zur Hälfte mit Abschabseln von Häuten, Kaninchenfellen und Schafsfüßen angefüllten eisernen oder kupfernen Kessel schüttet man eine verhältnißmäßige Menge Wasser, und läßt dann diese Masse sieden, und bis acht Stunden unaufhörlich kochen, bis sie ganz fest wird. Dann nehme man es vom Feuer, lasse es kalt werden, und wäge es ab. Auf jeden Zentner der Masse schütte man 10 Pfund der stärkesten Bierwürze, oder an deren Stelle 20 Pfund Zucker, wozu man aber keinen weißen, sondern bloß den sogenannten Farinzucker nehmen muß. Wenn dieser Zusatz gehörig gut in die Masse vermengt ist, so thut man sie in ein Faß, und hebt es zum Gebrauche auf. Es soll sich diese Masse beynahe mit allen Farben vermischen, und viel wohlfeiler, als der gewöhnliche Gummi, seyn. (Hochheimer.)

Man gewinnt dabey gegen die Kosten des arabischen Gummi beynahe 400 Procent. (Gemeinn. Blätt.)

Schon längst hatte man bemerkt, daß die Zwiebeln einiger Pflanzen eine schleimige Materie enthielten; aber noch niemand hat es versucht, solche aus den Zwiebeln auszuscheiden. Besondere Umstände gaben dem Apotheker Leroux in Versailles Gelegenheit, einige Versuche mit den Zwiebeln der niederländischen oder englischen Hyacinthe (Hyacinthus non scriptus L.) anzustellen. Funfzig Kilogramme (1 Kilogramm

enthält 2 Pf. 1 1/2 Loth) solcher Zwiebeln wurden im Mörser zerstoßen, und der Brey mit einer hinlänglichen Menge Wasser ausgewaschen. Die durch Leinwand filtrirte Lauge wurde unter der gehörigen Vorsicht bis zur Dicke eines Syrups abgedampft, sodann in Formen von weißem Blech gegossen, und in eine Trockenstube gebracht. Die Austrocknung ging geschwinde genug von Statten, und es blieb in der Form eine durchsichtige zerbrechliche Masse zurück, die äußerlich alle Kennzeichen eines wahren Gummi hatte.

Aus den obigen 50 Kilogrammen Hyacinthen-Zwiebeln wurden 8 Kilogrammen Gummi erhalten. Dieses Gummi wurde mit verschiedenen andern Gummiarten verglichen, und gefunden, daß es die nähmlichen Eigenschaften habe. (Annales de Chymie.)

Die Zubereitung eines andern Gummi-Surrogats ist sehr einfach. Weizenstärke wird gelinde geröstet, bis sie eine äußerst hellgelbliche Farbe annimmt. Dann nimmt man sie vom Feuer, und läßt sie erkalten. Die so zubereitete Stärke (wenn man sie nur gegen Feuchtigkeit bewahret) löset sich ganz in kaltem Wasser auf, und ersetzt in dieser Auflösung den Gummi vollkommen. Der aus der Weizenstärke erzeugte Gummi unterscheidet sich von dem echten nur dadurch, daß er mit Salpetersäure keine Schleimsäure gibt. (S***.)

Folgende Erfindung des Grafen Dundonal, Surrogate für den Gummi-Senegal und andere Gummiarten zum Gebrauche in den Künsten aus andern Gewächsen zu verfertigen, bestehet darin, daß man das Gummi aus andern Pflanzen auszieht. Am besten schicken sich die Flechten (Lichen) dazu, so wie auch Hanf und Flachs, ehe sie geröstet werden, ferner die Rinde von Weiden und Lindenbäumen. Das Wesentliche des Verfahrens bestehet darin, daß man die Substanzen in Wasser digerirt und auskochet. Zufolge verschiedener Versuche scheint unter dem Gummi, das man von den Flechten erhält, die von verschiedenen Bäumen und Sträuchern gesammelt wurden, kein Unterschied Statt zu finden; sondern sie liefern

alle ein gleich gutes Gummi, das zum Drucken der feinsten Zeuge anwendbar ist. Die Flechten findet man häufig auf Bäumen, die in einem schweren und festen Thonboden wachsen, vorzüglich wenn der Boden eine beträchtliche Höhe über die Meeresoberfläche hat. Die Flechten müssen bey trockenem Wetter eingesammelt werden, sonst brechen sie während des Abnehmens; auch darf man sie nicht feucht in die Niederlage bringen. Im getrockneten Zustande halten sie sich viele Jahre lang. In Schweden, Norwegen und in dem nördlichen Amerika wachsen sie in Menge, und erlangen eine Länge von 12 bis 18 Zoll, und beschweren durch ihr Gewicht die Zweige der Bäume sehr. Die Flechten können in vier Jahren zu ihrer Reife und Größe gelangen. Sie bestehen nicht ganz aus einer gummichten Materie. Unter der äußern Haut befindet sich noch eine harzige Materie, und das übrige dieser Pflanze bestehet zum Theil aus Gummi, zum Theil aus einer der thierischen Substanz ähnlichen Masse, zum Theil aus dem faserigen Stoff. Zuerst muß das Gummi der Flechten von der äußern Haut und der harzigen Substanz befreyet werden. Zu dem Ende brühet man die Flechten zwey bis drey Mahl mit heißem Wasser, und läßt sie so lange darin, bis sie so viel eingesogen haben, daß sie anfangen aufzuschwellen. Dadurch bricht die Haut auf, und sondert sich, nebst der harzigen Substanz, ab; oder man kocht die Flechten behuthsam 15 bis 20 Minuten lang, spühlt sie mit kaltem Wasser ab, und legt sie nachher 10 bis 12 Stunden auf ein Steinpflaster an die Luft, wodurch das nachherige Ausziehen des Gummi sehr befördert wird. Die gebrüheten Flechten werden sodann in einen kupfernen Kessel jedes Pfund mit 3 schottischen Pinten (eine hält 85 1/2 franzöf. Kubikzoll) Wasser übergossen, und 10 bis 12 Stunden lang gekocht. Auf jedes Pfund Flechten setzt man noch ein halbes Pfund Potasche oder Soude zu, und das Kochen dauert so lange, bis die Flüssigkeit einen beträchtlichen Grad von Consistenz erhält. Sodann wird die Flüssigkeit durch ein Haarsieb filtrirt, und endlich noch

ausgepreßt. Die Flechten können noch das zweyte Mahl ausgekocht werden. In diesem Falle wird die Wassermenge, so wie das Alcali, vermindert, welches die Erfahrung am besten lehren kann. Kocht man die Flechten zum dritten Mahl aus, so kann dieser letzte Sud mit dem Wasser vermischt werden, das man zum Auskochen eines frischen Antheils von Flechten braucht. Der erste und zweyte Absud werden zusammen gegossen, und in bleyernen oder zinnernen Pfannen abgedampft. Vor dem Abdampfen läßt man es noch 10 bis 12 Stunden in Ruhe, damit sich die Unreinigkeiten zu Boden setzen können. Wenn man statt der Potasche oder Soude flüchtiges Alcali anwendet, so muß der Kessel von Eisen seyn, weil das flüchtige Alcali das Kupfer angreift. Hanf, Flachs, Seegras (Fucus) und die Rinden von Weiden- und Lindenbäumen werden auf gleiche Weise behandelt, um das Gummi daraus zu gewinnen. (Repertory of Arts.)

Wenn man Knoblauch zerstößt, Wasser dabey zumischt, und die Masse destillirt, so erhält man ein ätherisches Oehl von citrongelber Farbe; und da es wegen der Flüchtigkeit dieses Oehls nicht nothwendig ist, die Destillation lange zu treiben, so bleibt in der Retorte ein Schleim. Dieser macht fast die Hälfte des Knoblauchs aus, und ist nahrhaft; man kann ihn als Kitt zu zerschlagenen Gläsern oder Porzellan brauchen, und er vertritt überhaupt die Stelle des arabischen Gummi; wird er aber zu stark destillirt, so entbindet sich Ammonium. (Wiez.)

Die Kirsch- und Pflaumenbäume liefern einen dem arabischen Gummi ähnlichen verhärteten Saft, der im Nothfalle eben so gut als Nahrungsmittel gebraucht werden kann, als das arabische Gummi, welches von den Negern oft Monathe lang allein genossen wird. Ueber dies kann dieser Saft wahrscheinlich zu eben denselben Fabrikbedürfnissen angewendet werden, zu welchen sonst arabisches Gummi gebraucht wird. (Knobloch.)

Der sogenannte Flöhsamen (Semen psyllii) gibt, mit siedendem Wasser begossen, oder mit Wasser gekocht, eine gro-

se Menge Schleim, wie der Same verschiedener Pflanzen, der aber den Vorzug hat, die Zeuge, welche man mäßig damit stärkt, nicht so steif und brüchig werden, als diejenigen, welche mit einem Gummi allein getränkt sind. Man gebraucht diesen Schleim daher bey der Appretur seidener Zeuge; auch zieht man seidene Strümpfe und seidene Zeuge, die gewaschen werden, lieber durch Flöhsamenwasser, als durch Gummi-Dragant. Hutmacher steifen und glänzen die Hüte mit diesem Schleime sehr wohlfeil und gut; auch gebrauchen die Seidenfärber und die Fabrikanten bunter Papiere ihn, um den Pigmenten und Färbebrühen den nöthigen Grad der Dicke und Klebrigkeit zu geben. (Bohn Waren-Lager.)

Das substituirte Gummi zur Verdickung der Farben auf Leinwand- und Kaliko-Druck, so wie überhaupt zur Zubereitung der Druckerfarben, und zu verschiedenen andern Absichten, erhält man, wenn man irgend eine Menge Flachssamen in einer hinreichenden Menge Wasser kocht, bis die ganze Substanz ausgezogen worden; diese wird sodann durch ein leinenes oder wollenes Tuch geseigt, und die Flüssigkeit nochmahls bis zur Consistenz einer Gallerte eingekocht. So thut man sie dann in ein verschlossenes Gefäß, und gießt etwas starken Spiritus zu, oder bedeckt sie obenauf mit etwas süßem Oehle. Beym Gebrauche des Substituts kann der Drucker entweder eine gewisse Menge zu einer Gallone Farbe setzen, je nachdem es die Beschaffenheit erfordert, und sodann wie bey dem gewöhnlichen Gummi verfahren, oder das Substitut zu der verlangten Consistenz in Wasser kochen. (Geißler im Repert. d. Kunst u. Manufact.)

Es biethen die kranken Kernobstbäume, indem sie gleichsam an einer auszehrenden Krankheit langsam absterben, das Gummi als ihr letztes Vermächtniß dar. Dieses Product wird aber wenig benutzt. Die Güte des arabischen und senegallischen hat es freylich nicht; allein es könnte doch zur Tinte und für einige Fabriken zum Steifen ordinärer Zeuge und zu

andern Arbeiten tauglich seyn. Nur müßte dieses Gummi vom Holze und andern Unreinigkeiten gereiniget, und das hellgelbe und dunkelbraune besonders gesammelt werden. (Braunmiller in Annal. d. märk ökon. Gesellsch.)

Gurken, unreife Kürbisse ein Surrogat derselben.

Die im Spätherbste erwachsenen kleinen unreifen Früchte können als ein sehr guter Wintersalat auf folgende Weise benutzt werden. Man nimmt sie ab, ehe sie noch Kerne angesetzt haben, und kocht sie unzerschnitten mit starkem Salzwasser so lange, bis sie etwas, aber nicht zu weich werden. Nach dem Kochen werden sie zum Abtrocknen und Abkühlen auf ein reines Tuch gelegt, und dann mit Weinessig, Pfeffer und etwas Fenchelsamen, wie die Essiggurken, eingemacht. Wenn sie verspeist werden sollen, so werden sie in Scheiben auf einen Teller geschnitten, und mit etwas frischem Weinessig begossen. Sie haben einen weit angenehmeren Geschmack, als die Gurken. (Theuß.)

Wenn der Kürbis noch so jung ist, daß die auf ihm sitzende Blüthe so weit abgewelkt ist, daß sie, ohne Gewalt anzuwenden, davon herunter genommen werden kann, so ist er geschickt dazu, als Gurken eingelegt zu werden: wird er aber älter, so ist seine Schale schon zu hart. Diese kleinen Kürbisse kommen mit unter die Essiggurken, oder können auch allein eingemacht werden. Herr v. Dießkau hat bloß kalten Essig darüber gegossen, und sie haben sich bis in das folgende Jahr gut erhalten; sie sind, wenn sie 10 bis 14 Tage in recht scharfem Weinessig gelegen haben, schon genießbar. (Krünitz.)

Haarpuder-Surrogat.

In England hat man einen sehr gelungenen Versuch gemacht, Haarpuder aus Reis zu verfertigen; er soll leichter und feiner seyn, als der Stärkepuder. (Flörke.)



Hafer als Pferdefutter, dessen Surrogate.

Wenn man sie mit Turnips (weißen Steckrüben) füttert, so sollen sie sich nicht allein ungemein wohl dabey befinden, sondern es soll auch diese Fütterungs-Methode weit wohlfeiler, als die gewöhnliche, seyn, den Pferden ein glattes Ansehen geben, und sie vorzüglich vor Winterkrankheiten bewahren. Die Turnips werden oben und unten abgeschnitten, gewaschen, klein geschnitten, und mit Stroh oder Heu gemischt. Manche Pferde wollen anfänglich dieses Futter nicht nehmen. Man gibt ihnen also eine Zeit lang weniger anderes Futter und Wasser, und vermischt die zerkleinerten Turnips mit Kleyen, wodurch sie sich nach und nach daran gewöhnen, und täglich zehn Pfund verzehren. (Oekon. Hefte.)

Gleichwie man Nahrungspulver für Menschen erfunden hat, so ist auch eine Art Brotkuchen erdacht worden, welche man Pferden anstatt des Hafers geben, und leicht mit sich führen kann. Man bereitet nähmlich einen Teig von Roggen- und Hafer-Schrot mit etwas mehr Salz und wenigerem Sauerteige, als zu dem gewöhnlichen Brote genommen wird, bäckt flache Brote daraus, und gibt jedem Pferde davon täglich 6 Pfund, entweder mit etwas Bier vermengt, und aufgeweicht, oder unter Häderling zerrieben. Der Nutzen, den eine solche Fütterung mit sich führt, bestehet darin: 1) Daß ein Pferd sich bey 6 Pfund dergleichen Brot, wozu eine halbe Metze Roggen und eine halbe Metze Hafer erfordert wird, eben so gut bey Leibe und Kräften erhält, als bey 3 Metzen Hafer. Der Grund davon liegt darin, daß bey der Fütterung mit Körnern nicht alle Theile aufgelöst werden, sondern viele unverdauet weggehen. 2) Kann man auf Reisen und im Kriege dergleichen Brote leichter fortbringen, als Körner und Häderling, zumahl man das Brot ohne Häderling futtern kann. 3) Kann man zu dem Brote Kartoffeln mit Mehl vermengen, und dadurch wenigstens ein Drittheil der Körner ersparen. Müßte man auch anstatt einer Metze Mehl zwey Metzen

Kartoffeln nehmen, so würde der Vortheil doch groß seyn. Eine Art, dieses Pferdebrot sehr lange zu erhalten, besteht darin, daß man es zerschneidet, und wie Schiffszwieback trocknet. (Aufmerksame.)

Man soll die Pferde drey Mahl des Tages mit gelben Rüben füttern, und auf jedes Futter 8 Pfund rechnen. Zu jedem Futter soll man ein Pfund Buchweitzenmehl und 4 Loth Kochsalz hinzuthun. Die 8 Pf. soll man aber nicht alle auf ein Mahl dem Pferd vorlegen, sondern sie in zwey oder drey Theile vertheilen, und mit etwas Heu zwischen jeder Portion abwechseln, wie man überhaupt alle Pferde füttern sollte. Das Salz unter den gelben Rüben soll machen, daß die Pferde gern Heu fressen, und nicht so viel trinken, als wenn man sie mit Hafer füttert. Auch soll dieses Futter den Pferden einen guten Athem, Kraft und Stärke erhalten, und fast noch ein Mahl so wohlfeil seyn, als Hafer. (Oesterr. landwirth. Wochenblatt.)

Der Hr. geh. Rath Hermbstädt in Berlin stellte mehrere chemische Untersuchungen von wild wachsenden Wurzeln an, und fand keine dem Hafer (dessen nährende Theile in Mehl, Zucker und etwas Gummi bestehen) in ihrer Grundmischung ähnlicher, als die gemeine Beeten = Quecke oder Graswurzel. Beyde sind bloß in quantitativem Verhältniß ihrer Bestandtheile verschieden. Die Queckenwurzel enthält ungefähr ein Drittel weniger nährenden Stoff, als guter Hafer.

Um zu sehen, ob sich die Pferde an den Genuß desselben gewöhnen würden, ließ er eine Portion trocknen, und auf einer Häckselbank ganz fein zerschneiden. Die Pferde, denen er dieß Futter 14 Tage nach einander, jedoch immer ein Drittel mehr, als sonst vom Hafer, vorlegen ließ, fraßen es begierig, und fanden sich wohl und kraftvoll dabey. Nur die ersten Tage fingen sie an, gelinde zu laxiren, welches sich aber bald nach und nach verlor. Bisher ließ der Landmann dieß um sich greifende Unkraut mit großer Mühe ausretten,

und wendete es nicht ein Mahl zur Streu für das Vieh an, weil er befürchtete, es möchte in Form des Düngers seinen Acker aufs neue verunreinigen. Er ließ es in großen Haufen auf offenem Felde verbrennen. Möchte er es künftig als Futter für Pferde (vielleicht auch für die Kühe) als Stellvertreter des Hafers anwenden! Besonders der arme Landmann, der seine Pferde bloß mit Heu und Gras füttert, würde sehr wohl dabey stehen. (Tausendkünstler.)

Hanf = Surrogate.

Es wurde durch Versuche gefunden, daß der Stängel der Seidenpflanze sehr nützlich verarbeitet werden kann. Er gab einen ungemein langen, bald anfänglich viel weißeren und glänzenderen Flachs, als der gewöhnliche ist, oder nach Beschaffenheit, und den verschiedenen Graden der Feinheit eine Art von Hanf, der von außerordentlicher Festigkeit ist, die erforderliche Geschmeidigkeit aber erst durch weitere Zubereitung erhält.

Dieser Flachs oder Hanf läßt sich übrigens ohne alle Schwierigkeit spinnen, und kann, seiner vorzüglichen Festigkeit wegen, bey der Verarbeitung zu Zeugen zu Zetteln gebraucht werden. (Hochheimer.)

Man hat schon sehr viele Gewächse zu Ersatzmitteln des Hanfes oder des Flachses empfohlen, und unter andern gefunden, daß die Brennnesseln und die Hopfenranken mit dem größten Nutzen gebraucht werden können. Unbekannt war es bis jetzt, daß das Bohnenstroh ebenfalls eine sehr starke, dauerhafte Faser liefert, und in dieser Hinsicht dem Hanf fast an die Seite zu setzen ist. Herr Hall hat in England die öffentliche Aufmerksamkeit zuerst auf diesen Gegenstand gelenkt, und von der Aufmunterungsgesellschaft in London eine goldene Medaille erhalten. Bekanntlich hat das Stroh der Stängel der Bohnen außen, vom untersten Theile bis zur Spitze, ein Gewebe, das bloß durch ein dünnes Häutchen bedeckt ist. Die Fäden desselben sind so stark, als die jeder andern Pflanze,

die man bisher in dieser Hinsicht benutzte. Wenn man Bohnenstroh 10 bis 12 Tage in Wasser weichen läßt, so kann man durch Schlagen oder Reiben leicht die Fasern abscheiden. Man wäscht sie darauf, und behandelt sie gerade so, wie den Hanf. Nach vielen von Hrn. Hall angestellten Beobachtungen und Berechnungen hat er gefunden, daß ein Ackerland, mit Bohnen bepflanzt, zweyhundert Pfund Fäden gibt, welche den Hanf in allen Fällen, wo besonders auf Dauerhaftigkeit und Stärke gesehen wird, vortrefflich ersetzen. Man kann sie auch zur Verfertigung des feinsten Papiers gebrauchen. Herr Hall beschäftigte sich über ein Jahr mit diesem Gegenstand, und hat ihn daher von verschiedenen Seiten genau untersucht. Er setzte eine Portion des Bohnenstrohes beynahe ein Jahr allen Einflüssen der Witterung aus, und eine andere ließ er eben so lange im Wasser liegen, ohne daß sie verschlechtert wurden. Die Portion, welche im Wasser lag, hatte doch einen größern Glanz und eine bessere Farbe angenommen. Bloß durch den öftern Uebergang vom feuchten zum trockenen Zustande leiden die Fäden etwas; unterm Wasser, oder an einem trockenen Orte behalten sie dieselbe Güte. Man kann die Fäden des Bohnenstrohes am besten trennen, wenn man dieselben in dünnen Lagen zwey oder drey Monathe auf freyem Felde liegen läßt. Die Fäden trennen sich dann leicht, und durch die Brechmaschine kann man sie vollkommen rein erhalten. Nur ist dieses Verfahren besser bey Fäden zu gebrauchen, die man zur Papierbereitung gebraucht, da durch die Gährung des Strohes die Fasern etwas beschädigt, und daher schwächer werden. Wenn das Bohnenstroh eingeweicht wird, um die Fäden zu trennen, und wenn man es durch die Maschinen reinigt, so muß man es nach der Quere in dieselben legen, weil es auf diese Art besser zerrissen wird. Will man es aber nicht einweichen, so kann man es mit den Enden in die Maschine bringen, und braucht es alsdann nur einige Minuten lang einzuweichen. Es wird alsdann gebrochen, gewaschen, und zum Gebrauche aufbewahrt. Kinder,

Weiber oder Greise können die Fäden vom Stroh trennen. Will man letztere bloß zur Papierbereitung benutzen, so hat man das Einweichen und Brechen nicht nöthig, sondern kann sie sogleich in Paquete binden, und an einem trockenen Orte bis zum Gebrauche aufbewahren. (Leuchs.)

Harnisch (schußfreyer) von Leinwand.

Man löse Hausenblase und Fischbein auf, und drücke es aus, bis es klar wird, koche es hernach, bis es die Consistenz des Honigs hat, tunke Leinwand hinein, und lasse sie an der Luft trocknen, bestreiche sie noch ein Mahl vermittelst eines Pinsels mit dieser Materie, und lasse sie dazwischen immer wieder trocken werden. Eine solche Leinwand, doppelt genommen, vertritt die Stelle eines eisernen oder stählernen Harnisches. (Krünitz.)

Hausenblase, Surrogate derselben.

Eine mit heißem Wasser gemachte gallertartige Extraction des Hirschhorns kann gewiß in jedem Betrachte die Stelle der Hausenblase zum Klären vollkommen ersetzen; nur muß nicht das ganze Hirschhorn, sondern die daraus bereitete Gallerte in Anwendung gesetzt werden. Noch besser ist das zum Schaum geschlagene Eyweiß; aber es ist auch theuerer, als das Hirschhorn. (Hermbstädt.)

Man wasche gemeine Fischblase rein, ziehe die äußere feine Haut ab, und wasche sie noch ein Mahl; dann hänge man sie an einen Zwirnfaden zum Trocknen auf. Will man sie nun zum Klären des Kaffehs anwenden, so wirft man ein Stückchen, so groß als ein Zehnkreuzerstück, statt der Hausenblase hinein. (Schles. ökon. Nachr.)

Hefen = Surrogate.

Man zerdrückt ein Pfund Kartoffeln, gibt 4 Loth Zucker und einen Löffel voll gute Bierhefen dazu; gießt ein halbes Maß warmes Wasser darauf, und läßt es 24 Stunden am

einem warmen Orte gähren. So erhält man ein Maß Hefen, die vortreflich sind. (Patriot. Misc.)

Eine größere oder kleinere Quantität Weitzenmehl wird mit hinlänglichem Wasser zu einem dünnen Schleim oder einer Gallerte gekocht. Wenn diese sich etwas abgekühlet hat, so wird sie so lange stark gequirlet, bis sie Gescht bekommt; dann gießt man die Masse in eine Flasche oder Fäßchen, welche leicht verstopft in eine mäßige Wärme gesetzt werden. Durch das Quirlen wird die Masse mit fixer Luft geschwängert. Am zweyten Tage kommt die Masse in Gährung, und am dritten Tage hat sie die Gestalt und Eigenschaften der Hefe angenommen, die man so wohl zum Backen, als zum Bräuen gebrauchen kann. (Neues hannöv. Magaz.)

Man thut etwa eine mäßige Obertasse oder ein gutes Weinglas voll zerstoßene Erbsen in einen reinen Topf, gießt ein Seitel kochendes Wasser darauf, und setzt den Topf etwa 12 Stunden lang auf den warmen Ofen, oder sonst an einen warmen Ort. Nach Verlauf dieser Zeit findet man auf der Oberfläche des Wassers die schönsten Hefen. Je wärmer der Ort ist, wohin man den Topf stellt, desto eher werden die Hefen vollkommen. (Neues hannöv. Magaz.)

In einem österreicher Maß Wasser koche man 1/32 österreicher Metzen Weitzenkleye eine halbe Stunde lang, filtrire es dann, vermische die Flüssigkeit mit zwey Löffeln voll Honig, und einem Löffel voll Hefen, und lasse solches zwey Stunden vor dem Gebrauche gähren. (Preßb. Unterhaltungsbl.)

Um Wein oder weinichte Säfte in Gährung zu bringen, tropfe man in ein Fäßchen von etwa 20 Maß Flüssigkeit, nachdem dieselben zwey Mahl 24 Stunden an einem temperirten Orte gestanden, 80 Tropfen Spiritus vitrioli, rühre sie wohl mit einem Holze untereinander, gieße dann 120 Tropfen oleum tart. per deliquium hinzu, und rühre die Masse nochmahls wohl durch einander. Das Spundloch wird mit einem Tuche vierfach bedeckt, und der Spund

darüber gelegt. Ehe diese Flüssigkeit anfängt zu gähren, muß sie täglich ein Mahl umgerührt werden. (Allgem. Anz. d. Deutsch.)

Zur Verfertigung einer künstlichen Hefe hat man mehrere Vorschriften. Eine der besten soll folgende seyn: Man nimmt 10 Pf. geschrotenes Luftmalz, und zwar zwey Drittel von Gerste und ein Drittel von Weitzen, und 1 Pf. Hopfen und bräuet daraus 35 Pf. Würze. Nachdem man die Träber und den Hopfen abgesondert hat, siedet man sie bis auf 17 Pf. ein. Diese Würze läßt man nun, indem man sie in mehrere Gefäße vertheilt, so schnell als möglich abkühlen, bringt sie dann in ein Gefäß, und setzt ihr 3 bis 3 1/2 Pf. gute Bierhefe zu, die man aber bloß für dieses Mahl nöthig hat. Das Ganze wird schnell in Gährung kommen, und nach 4 bis 5 Stunden mit einem weißen Schaume bedeckt seyn. Diesen Schaum und die Flüssigkeit rühret man nun gut um, und setzt während des Umrührens 4 bis 7 Pf. Weitzenmalzmehl zu, so daß es einen dicklichen Brey bildet, und setzt das Ganze an einen kühlen Ort. Diese Hefe hält sich im Sommer 12 — 15 Tage, und im Winter 6 Wochen. Diese so bereitete Hefe kann man auch trocknen und pulvern, und in verschlossenen Gefäßen aufbewahren, und 4 Pf. von diesem Pulver mit 12 Pf. Wasser vermischt leisten eben so viel, als 16 Pf. guter Bierhefe. Man kann sie übrigens zum Brauen und Backen gebrauchen. (Allgem. Anz. d. Deutsch.)

Die Bereitung einer trockenen Hefe bestehet in Folgendem: Angenommen, daß des Morgens um 6 Uhr eingemaischt, und einige Stunden nachher gestellt wird, so wird Nachmittags, ein Paar Stunden früher oder später, je nachdem die Temperatur des Dunstkreises verschieden ist, das Gut in Gährung gerathen. Nun wird eine Bohle auf die gestellten Kufen gelegt, und darauf eins, zwey oder mehrere Gefäße gesetzt, welche etwas über ihren Böden, jedes mit einem Zapfen versehen sind. Man erhält zwey solche Bottiche, wenn man ein Branntweinfaß mitten durchsäget. Man nimmt als-

dann den Zeitpunct in Acht, da die Maische am Rande der Kufen einen feinen weißen Schlamm sehen läßt, das Dicke aber noch nicht aufgestiegen ist. Man schiebt das wenige aber schwimmende Dicke zurück, und legt ein Stück Holz dagegen, so daß es dasselbe immer zurück hält, und man die Maische völlig rein in die erwähnten Bottiche schöpfen kann. Man füllt sie so weit an, daß nur etwa eine Hand hoch leer hervor ragt. Diese Flüssigkeit gährt eine Zeitlang heftig fort, und man läßt sie so lange stehen, bis sie gänzlich ausgegohren ist, und die gebildete Hefe sich zu Boden gesenkt hat. Hierauf werden die Zapfen geöffnet, das Flüssige davon wieder in die Maischkufe abgelassen, und auf die gewöhnliche Art zum Branntwein benutzt. Die auf dem Boden befindliche Hefe aber wird nun in dicke Säcke von ungebleichter Leinwand gethan, und unter einer Presse mit etwa 300 Pfund Gewicht beschweret, wodurch die nasse Hefe vollkommen trocken und hart wird. Diese Verfahrungsart, die Hefe in trockener Form darzustellen, ist für den Branntweinbrenner, den Bierbrauer, Essigbrauer, Weißbäcker, so wie für den Oekonomen und den Branntwein brennenden Güterbesitzer une so wichtiger, da der Mangel an Hefe bey ihnen nicht selten ein großes Hinderniß im regelmäßigen Betriebe ihrer Erwerbzweige ausmacht. (von Teubern.)

Daß jene Methode die Trockenhefe zu verfertigen, und sie dann mit warmer Milch anzurühren, practisch, und eben so leicht als vollständig auszuführen ist, davon habe ich mich durch eigene Erfahrung überzeugt. Man gewinnt die Trockenhefe hierbey hinreichend, um jedes Braugewerbe damit bestreiten zu können, und alle die mannichfaltigen Geheimnißkrämereyen zur Bereitung einer künstlichen Hefe, welche oft für Geld ausgebothen werden, und doch nichts taugen, sind also ganz entbehrlich. (Hermbstädt.)

Um Hefen von Kartoffeln zu machen, koche man solche von mehlichter Art, bis sie ganz weich sind, und sich in einen Teig verarbeiten lassen, wozu man denn so viel heißes Wasser

gießt, daß es einen Mantsch von der Consistenz gibt, wie die gemeinen Bierhefen sind, aber nicht dicker. Zu jedem Pfund Kartoffeln setze man 2 Unzen rohen Zucker, und so wie es warm ist, rühre man auf jedes Pfund Kartoffeln zwey Eß-löffel voll Hefen, halte es warm, bis es fermentirt hat, wo es dann in 24 Stunden gebraucht werden kann. Ein Pfund Kartoffel geben beynahe ein halbes Maß Hefen, die sich gegen 3 Monathe lang halten. Zum Brotbacken sind diese Hefen sehr vorzüglich gut befunden worden. (J. G. Geißler.)

Um eine künstliche Hefe für Branntweinbrennereyen zu produciren, wird aus einem Gemenge von 12 Pfund Weizen-Luftmalz, und 7 1/2 Pfund Gersten-Luftmalz, beyde in grob geschrotetem Zustande, mit der nöthigen Menge Wasser eine Würze bereitet, so daß ihr Umfang etwa 15 bis 18 österreicher Maß beträgt. Ist dieses geschehen, so wird sie in einem Kessel nach und nach so weit abgedunstet, daß nur noch 8 bis 9 übrig bleiben. Bevor die Würze so weit abgedunstet ist, etwa dann, wenn sie noch 10 Maß beträgt, setzt man derselben 1 Pfund guten Hopfen zu, und läßt sie mit selbigem bis zum gedachten Umfange abdunsten, worauf die Flüssigkeit durch ein Sieb abgeseihet, und der rückständige Hopfen ausgepresset wird. Die so zubereitete und gehopfte Würze bleibt nun so lange stehen, bis solche zur Temperatur von 65 Grad Reaumur abgekühlt ist, worauf derselben 12 Pf. Mehl von Weizenluftmalz zugesetzt werden, das vorher mit der verhältnißmäßigen Masse kaltem Wasser zu einem dicken Brey angerührt worden war. Man arbeitet nun alles recht wohl unter einander, daß ein dünner Brey daraus gebildet wird, setzt diesem 1 österreicher Maß gute Hefe zu, und läßt nun alles, in einem etwas geräumigen Gefäße, leicht bedeckt, ruhig stehen, und zwar an einem kühlen Raume, dessen Temperatur der eines Kellers gleich ist. Hierin gehet nur die Masse in Gährung über, welche in einem Zeitraume von 30 Stunden beendigt ist; und jetzt ist die Hefe zum Gebrauch fertig. In einem kühlen Keller aufbewahret, hält sie sich im

Sommer 3 bis 4 Wochen, ohne zu verderben; im Winter hingegen 6 bis 8 Wochen. Soll eine neue Portion der Hefe angefertigt werden, so wird eben so operirt, wie vorher; nur wird alsdann von der älteren Hefe ein Zusatz genommen, um die Fermentation zu veranlassen, statt der Bierhefe; und so kommt man durch den Mangel einer brauchbaren Hefe für die Branntweinbrennereu nie in Verlegenheit. (Hermbstädt.)

Bey dem Branntweinbrennen kann man auf leichte Art die von Zeit zu Zeit erforderliche Hefe selbst machen. Wenn der Branntwein eingemeischt ist, ehe das kalte Wasser hinzu kommt; so pflegt sich das Schrott zu setzen, und der Meisch wird oben klar. Von diesem klaren Meische schöpfet man 5 Seitel oben ab, zur Zeit, da es noch sehr stark laulig ist, thut ein halbes Seitel Hefen, auch 1 Pf. Roggen- oder Gerstenmehl darunter, rühret alles wohl unter einander, und deckt das Gefäß zu, daß es warm bleibt und wohl in die Gährung gehet. Im Winter muß man es in einer laulichten Wärme erhalten. Dieses ist dann eine gute Hefe, wovon man 1 Maß zu neuer Anstellung des Branntweines anwenden, 1 Seitel zu neuer Vermehrung der Hefen auf die vorhin beschriebene Art gebrauchen, und damit beständig so fortfahren kann. Hat man mehr als 1 Maß Hefen zu einem Mahl Branntweinbrennen nöthig, so kann man nach eben dieser Proportion die Hefe leicht in größerer Menge hervor bringen. (von Justi.)

Wenn das Schrott zum Branntweinbrennen gehörig in der Butte angebrühet und abgekühlt ist, so daß man ihm die Hefe geben muß, so thut man zu der Hefe, die man gewöhnlich dazu nimmt, 2 Quentchen Nitrum tabulatum (geschmolzenen und in Täfelchen gegossenen Salpeter). Auch ordinärer reiner Salpeter ist dienlich; nur muß man ein Fünftel mehr nehmen. Hierdurch kommt das Angestellte sehr stark und schleunig in Gährung. Wenn es nun am stärkesten in der Gährung ist, so nehme man einen Beutel von grobem Beuteltuch, schöpfe das, was so stark in die Höhe gegohren

ist, oben in der Butte ab in den Beutel, und drücke es in ein besonderes Gefäß aus, damit das Schrott zurück bleibe, und wieder in die Butte gethan werden kann. Damit es nun leichter durch den Beutel durchgehe, kann man noch etwas laues Wasser mit hinein schütten, worin man ein oder zwey Hände voll Hopfen hat abkochen lassen; wenn sich nähmlich die Hefen lange gut erhalten sollen, welches aber gerade nicht erforderlich ist. Das, was ausgedrückt worden, sind die vortrefflichsten Hefen, die zum Brauen, Backen, Branntweinbrennen etc. besser, wie die gewöhnlichen Bierhefen, sind, und leicht stärker treiben, und sich 8 bis 14 Tage gut erhalten. Von diesen Hefen hebt man zum ferneren Branntweinanstellen auf, wozu man aber kein Nitrum tabulatum mehr braucht, weil sie an und vor sich stark genug sind, und so lange, als man von Branntwein angestellte und erzeugte Hefen hat. Branntweinbrenner können dadurch ein Beträchtliches, ohne Schaden des Branntweins, lösen. (Hochheimer.)

Man nimmt 4 Maß Wasser, 2 Hände voll geschrotenes Gerstenmalz, läßt es langsam ins Kochen bringen, und bis auf anderthalb Maß einkochen; darauf läßt man es abkühlen, bis es lauwarm ist; dann vermengt man es mit einem Löffel voll präparirter Potasche und einer Messerspitze voll Weinstein. Man erhält dadurch eine kräftige, sichere und für Bierbrauer, Branntweinbrenner und Bäcker sehr brauchbare Bierhefe. Der Bäcker aber muß die Masse durch ein Sieb reinigen. (Samml. geprüft. Erfahr.)

Ein Ferment, das in mehreren Gegenden Ungarns, vorzüglich in jenen, die wegen ihres trefflichen Weitzenbrots berühmt sind, z. B. in Debreczin, Ketskemet, Mischkolz etc. häufig im Gebrauch ist, und mit dem ungarischen Nahmen pár bezeichnet, wird auf folgende Weise bereitet. Man nimmt 1¼ preßburger Metzen weitzene Kleyen und mischt sie mit beynahe einem Maß guten Hopfen. Dann wird ein wenig Sauerteig in heißem Wasser aufgelöst, und dieses heiße Wasser auf die mit dem Hopfen gemischten Kleyen gegossen,

worauf man diese Masse an einen temperirten Ort während zwey Stunden in Gährung übergehen läßt. Nachher werden aus dieser Masse Kugeln oder Klöse gebildet, die in frische Weitzenkleyen gerollet werden, damit sie durch ihre Tenacität nicht anhängen. Hierauf breitet man sie über Leinwand oder einem reinem Siebe aus, und läßt sie im Sommer durch die Sonnenstrahlen, im Winter in der Nähe des warmen Ofens, oder auch im Backofen, trocknen. Wenn sie äußerlich genug getrocknet sind, so werden sie in vier oder sechs Stücke zerbrochen, damit sie auch inwendig trocknen. Endlich werden die durchgetrockneten Fragmente in Stückchen gelegt, und an einem trockenen Orte angehangen. So können sie ein ganzes Jahr zum Gebrauche aufbewahret werden. Auf solche Weise wird das Ferment in Ketskemet bereitet. An einigen Orten wird eine etwas abweichende Methode beobachtet, z. B. in Komorren folgender Maßen. Auf 1/2 preßburger Metzen Kleyen gießt man siedendes Wasser, damit sie von demselben gehörig durchdrungen und erweicht werden, was man die Kleyen durchbrennen nennt. In diese Kleyen wird gegohrene Teigmasse von der Größe eines Brots, manchmahl an Gewicht 10 bis 14 Pfund schwer eingeknetet. Nach einer Ruhe von 24 Stunden werden beyde Materien zusammen geknetet, und an einem etwas warmen Orte aufbewahret, damit sie erwärmet werden. Wenn die Materie aufgegangen ist, knetet man sie aufs neue, und zerreißt sie in Theile die nicht größer sind, als eine Hand voll. Diese werden wie Klöse geformt, und in einem Korbe oder auf einer Tafel der Sonne ausgesetzt, und wenn sie trocken geworden sind, in einem Siebe oder leinenen Sacke an einem trockenen Orte aufbewahrt, und gegen den Schimmel geschützt. (Rumy.)

Hefen lassen sich auch durch den so genannten Mannheimer-Satz ersetzen, der folgender Maßen bereitet wird. Man thut zwey Loth Hopfen in einen Topf mit einem oder anderthalb Maß Wasser, setzt es ans Feuer, und läßt es sieden; dann thut man ein und ein halbes Pfund Mehl (von Spelz

oder kolbigem Dinkel; denn von diesen, und nicht von Weizenmehl, wird das delicate Brot in Mannheim gebacken, und die Nürnberger Nudeln gemacht) in ein Stüchtlein, und wenn der Hopfen recht gekocht ist, so gießt man ihn durch den Seiher kochend über, rührt es durch einander, und läßt es kalt werden. Wenn es ein wenig gestanden ist, so wird es angefrischt; mit schon gedachten Satz, der vom vorigen Backen übrig geblieben; wenn es hierauf etliche Stunden gestanden hat, so ist der Kübel voll, und dieser Satz ist so gut, als die beste Hefe. (Röhrig.)

Heu durch einen Heutrank zu ersparen.

Um einen so genannten Heuthee für das Vieh zu machen, gießt man auf solches kochendes Wasser, und gibt es, wenn es abgekühlt ist, dem Vieh zu trinken. Dieser Trank ist besonders gesund, und nahrhaft für Hornvieh und Pferde. Ein Bündel Heu ist auf diese Weise eben so nützlich als acht bis zehn Bündel trockenes Heu. Das ausgekochte Heu wird zum Einstreuen gebraucht. (Oekon. Hefte.)

Heu, statt desselben ein Pferdefutter.

Der Marquis von Monfrm erhielt seine Pferde mit den Blättern der Weide von August an, wo diese Blätter weich werden, bis zum October oder November, da der Frost sie ablätiert. Er ließ Bündel von den jungen Reisern machen, und diese, wie das Heu, in die Raufe legen. War das grüne Laub abgefressen, so nahm man das Holz weg, und legte neue Bündel ein. (Neu. Hannov. Magaz.)

Holz - Surrogate.

Seit 20 Jahren ist in England die Heizung der Treibhäuser durch Dämpfe von siedendem Wasser üblich, und ist, nach der von Wakefield angegebenen Methode, auch in Frankreich und in Deutschland im Gange. In Rußland hat sie der Graf Dimitri Zuboff noch einfacher und vortheilhafter

einzurichten versucht. Sein Treibhaus ist 8 Arschinen (ungefähr 8 Berliner Ellen) lang, und 3 Arschinen breit. In der Mitte desselben befindet sich ein kleiner Ofen mit einem Dampfkessel, der 16 Handeimer Wasser hält. Aus diesem Kessel läuft zu beiden Seiten ein kupfernes fingerdickes durchlöchertes Rohr, in horizontaler Richtung durch wasserdicht calfaterte Kästen, in welchen zwey Werschock hoch Wasser befindlich ist. Dieß Wasser wird durch die, aus dem durchlöcherten Rohre ausströmenden, heißen Dämpfe erwärmt, muß aber nicht mehr, als zwey Werschock hoch, über dem durchgehenden Rohr heraufreichen. Zwey Werschock hoch über der Oberfläche des Wassers ist ein durchlöcherter Bretboden vorhanden. Auf diesem Boden befestigt man drey einander rechtwinklich durchkreuzende Schichten von Faschinen (die Dicke oder Höhe dieser Schichten ist in der vor uns liegenden Beschreibung nicht angegeben), und auf die oberste Schicht bringt man einen Fuß hoch gute Gartenerde, in welche unmittelbar (ohne Töpfe) die Ananas eingesetzt werden. Die unter der Erde kreuzweise gelegten Faschinenschichten lassen das Erdreich nicht durchfallen, wohl aber gestatten sie den von unten aufsteigenden warmen Dämpfen freyen Durchgang. Auf diese Weise erspart man den sonst erforderlichen Mist, die Lohe und die Töpfe; man darf die Pflanzen nicht begießen, keine Art von Reinigung, auch keinen Stellenwechsel mit ihnen vornehmen, und der Ofen darf nur je um den dritten oder vierten Tag geheizt werden. Die Ersparniß von Holz und von Händen läßt sich daraus abnehmen, daß der Graf Zuboff, statt fünf Gärtner, jetzt nur einen unterhält, und zur Heizung monathlich nicht mehr als Eine Arschine Holz verbraucht. In Zeit von einer Stunde äußert der Ofen seine völlige Wirkung, und ein Kessel, der 16 Handeimer Wasser hält, reicht hin, Treibhäuser zu erwärmen, die eine Länge von 20 Ellen haben. Von Zeit zu Zeit muß das in den Faschinenkästen befindliche Wasser erneuert werden, weil die Wärme demselben das Oxygen raubt, welches zur Erhaltung und Belebung des

Pflanzenwachsthums unumgänglich erfordert wird. Wenn das Wasser auf 50 Grad erwärmt ist, so wird die über demselben befindliche Erde eine Wärme von 30 Grad haben; und dieß ist dem Klima unter den Wendekreisen gleich. Für Pflanzen, die nicht tropische Wärme verlangen, reicht man aus, wenn die Erde, in welcher sie stehen, auch nur auf 20 Grad, und die äußere Luft im Treibhause auch nur auf 14 Grad erwärmt ist. (Oppositions-Blatt.)

Holz durch Weintreber zu ersetzen.

Der Hr. Kammerjunker von Mayersbach in Oehringen entdeckte, daß die zum Branntweinbrennen benutzten Weintreber, die man sonst verfaulen ließ, gleich nach jener Benutzung zu Lohballen oder Lohkuchen getreten, aufgestellt und getrocknet werden können. Eine Butte solcher Treber gab zwanzig Lohkuchen. Ein Mann, der diesen Rath des Herrn von Mayersbach befolgte, ersparte in einem Jahre mehr als 20 fl. am Holz, die ihm sonst noch aufgingen. Für holzarme Gegenden, wo Wein gebauet wird, ist diese Erfindung sehr nützlich. (Reichs-Anzeiger.)

Holz durch Sägespäne zu ersetzen.

Hr. Zizmann in Aicha zeigte, daß die Sägespäne als Brennmaterial benutzt werden können. Wenn man etwa ein Pfund Sägespäne mit einem Maß nicht gar zu starker gewöhnlicher Aschenlauge anfeuchtet, dann in Ballen zusammen tritt, und, wenn sie abgetrocknet sind, deren 4 schräge gegen einander stellt, so glimmen sie, durch Anzündung mit einer einzigen Kohle oder einem Kiefernspan, überaus gut, und heitzen stark. In Gegenden, wo mehrere Schneidemühlen nicht weit von einander liegen, gibt dieses Mittel eine wohlfeile Feuerung für Handwerker und Dürftige ab. (Reichs-Anzeiger.)

Alles, was in unseren holzarmen Zeiten nur einiger Maßen zur Feuerung sich eignet, verdient unsere Aufmerksam-

tekt, und dieß gewiß um so mehr, wenn Nutzen und Vergnügen sich dabey die Hände biethen. Die perennirende Aster (Aster grandiflorus), die sich aus den getrennten Wurzelkeimen sehr leicht vermehren läßt, scheint hiezu geeignet zu seyn; sie treibt viele Stängel von ansehnlicher Größe, die nicht allein sehr holzig sind, sondern auch an ihren Spitzen ein harziges Wesen haben, welches im Sommer und Herbste angenehm riecht, und sie könnten daher zur Feuerung angewendet werden.

Im April 1799 wurden die Stängel dieser Pflanze, welche bis in dem spätesten Herbste geblühet hatten, und vom Winde umgebrochen an der Erde gestreckt, durch den Schnee und Regen ganz verlaugt und verwittert waren, abgeschnitten. Weil nun die Spitzen das harzige Wesen noch nicht ganz verloren hatten, und angezündet brannten, als ob sie mit Wachs bestrichen wären, und die Stängel noch holzig waren; so wurden etwa 160 Stängel, die an zwey Pflanzen, im Umfange von einem Rheinländischen Quadratfuße, saßen, angeschnitten und getrocknet. Sie wogen alsdann 6 Pf. Sie brannten sehr gut, und der Ofen wurde sehr schnell erhitzt, so, daß die Wärme im Zimmer von 12 Graden auf 20 Grade über dem Gefrierpuncte stieg. Nach einer halben Stunde waren die Asche und die Kohlen noch ganz glühend, und die Hitze im Ofen erhielt sich gute 4 Stunden.

Nun gibt ein Morgen von 180 Quadratruthen Rheinländisch, bey guter Mittelerde 120 Bunde Gerstenstroh, das Bund etwa zu 10 Pf. macht 1200 Pfund, und 1 Pf. würde nach sonst gewöhnlichem Preise 1 Pfennig kosten, und gäbe so nach der Morgen um 4 Rthlr. 4 Gr. Stroh. Man mag auch den Ertrag an Stroh reichlicher, und den Werth desselben höher setzen. Aber man schlage dagegen an, daß nach dieser, zwar einzelnen Erfahrung, ein Garten, im Quadratfuße 3 Pfund Asterstängel lieferte, und daß eine Ruthe 144 Quadratfuß hat. Man lasse jeder Pflanze, damit sie sich oben ausbreiten könne, 4 Fuß Raum: so können

auf einer Ruthe 36 Pflanzen stehen. Liefert nun jede derselben 3 Pf. Stängel, und rechnet man das Pfund, dem Stroh gleich, zu 1 Pfennig: so gibt die Quadratruthe 9 Groschen am Werth, und der Morgen die Summe von 67 Rthlr. 12 Gr. Gesetzt auch, daß man ein Drittel herab setze; so bleiben immer noch 45 Rthlr. Das ist ein Ertrag, der alles, was man an Stroh und Körnern zu ernten erwarten kann, übertrifft. Hier ist aber 1 Pfund Afterstängel wie 1 Pf. Stroh gerechnet. Aber durch angestellte Versuche ergab sichs, daß 6 Pf. Stroh nur halb so viele und halb so lange dauernde Hitze geben, als 6 Pf. Afterstängel.

Sollte es nicht der Mühe werth seyn, weitere Versuche anzustellen? und sollte es nicht Platz und Kosten verlohnen, hin und wieder Hölzern, wo leere Plätze sind, die nicht gut zum Holztragen geeignet sind, oder auch an Abhängen, an den Seiten der Hohlwege diese After anzupflanzen? Auch dürften magere Aecker, zu diesem Behufe angewendet, einträglicher werden, und zu gleicher Zeit den Bienen eine Blume in Menge erzielt werden. Vielleicht geben auch die Stängel der Sonnenblume und die Königskerze ein gutes Brennmaterial, da die erstere auch einen Samen liefert, aus dem man gutes Oehl schlagen kann. (Hochheimer.)

Hopfen = Surrogat.

Ein Theil rothe Gentianwurzel gegen 8 Theile Hopfen wird man immer als Surrogat brauchen können; auch sind es der Gesundheit sehr dienliche Zusätze. Das Eigenthümliche des wahren guten Hopfens besitzen jene Substanzen freylich nicht, und man muß sie daher immer in Verbindung mit dem Hopfen anwenden. Uebrigens habe ich gefunden, daß man durch eine Verbindung von Fichtennadeln und Bitterklee ein dem Hopfen im Geruch und Geschmack sehr ähnliches Wesen darstellen kann. (Hermbstädt.)

In England nimmt man den Bitterklee unter den Porter, und in Teutschland hat man ihn schon oft statt des Hopfens

gebraucht. Auch in Schweden und Lappland gebraucht man ihn zuweilen.

Hr. Landröck in Plauen nahm zu 5 Faß oder 20 Tonnen Bier 10 Pf. Bitterklee, die er 8 Minuten in der Braupfanne kochen, dann durchseihen ließ. Das Bier war hell und klar, wie Wein, hatte aber einen so bittern und widrigen Nachgeschmack, daß man es nicht trinken konnte. Nach acht Tagen verlor sich alles Herbe und Unangenehme. Das Bier wurde endlich ausgeschenkt, und nach der Versicherung aller, die davon getrunken haben, soll es das beste Bier gewesen seyn, das in dasiger Stadt zu haben war. Von Geschmack war es sehr bitter, aber hell wie Wein, und nur beym ersten Trunke empfand man einen unangenehmen Kräutergeschmack, der bey dem zweyten schon verschwunden war. Diesen Kräutergeschmack würde man indessen vermeiden, wenn man den Bitterklee nicht wirklich kochen ließe, sondern bloß mit der heißen Würze auszöge. Die Erfahrung lehrt schon beym Hopfen, daß er das Bier unangenehm macht, wenn die Würze damit gekocht wird, und eben dieß ist auch der Fall bey der Anwendung des Bitterklees. Hr. Landröck will den bittern Geschmack schon dadurch wegbringen, daß er den Bitterklee vorher abbrühen, und die herbe Brühe wegschütten läßt. (Leuchs.)

Statt des Hopfens sollen sich die Kimbern der Tamarisken (Tamarix germanica) und die alten Schweden des Porsts (Myrica gale) bedient haben, weßwegen in den alten schwedischen Gesetzen verbothen worden, Porst auf einem fremden Boden zu sammeln. Als andere Stellvertreter, die aber den Hopfen nie ersetzen können, hat man empfohlen die Wurzel des rothen Enzian Gentiana lutea), die Blätter des Bitterklee (Menyanthes trifoliale), die Blätter der Schafsgarbe (Achillea Millefolium), das Tausendgüldenkraut (Erythræa Cantaurium), das Cardobenedictenkraut (Centaurea Benedicta), das Quassienholz (Quassia excelsa), die Blätter des Wermuths (Artemisia Absyn-

thium). Man verwechsle obigen Porst nicht mit Ledum palustre, welches auch oft Persi, Post, Kienpost oder wilder Rosmarin genannt wird, und womit, so wie auch mit Kellerhals (Daphne mezereum), mit der weißen Nießwurzel Veratrum album), der Ignatiusbohne (Bitterbohne, Fieberruß, (Ignatia amara), den Fisch- oder Kockelskörnern Menispernum cocculus) Betrüger einem schwachen Biere eine berauschende Kraft und einen starken Geschmack zu verschaffen wissen; denn alle diese Gewächse wirken als Gifte. Andere der Gesundheit nicht nachtheilige Zusätze, die zur Erzeugung einer besondern Biergattung gebraucht werden, sind: das Süßholz (Clycirrhiza glabra), der spanische Hopfen (Origanum creticum), der Lakritzensaft (Succus Liquiritiæ), der Koriander (Coriandrum sativum) und die Paradeiskörner (Amonum granum paradisi). (Anleit. zur Technol.)

Man hat schon in dem Bräuhause in Cellerfeld im Braunschweigischen Versuche mit den Blättern des Bitterklees oder der Zottenblume angestellt. Der Hr. Richter Ebert, und der Senator Hr. Revisor Kast, welche sich schon mehrere Verdienste um das Brauwesen erworben haben, ergriffen auch diese Gelegenheit, den Nutzen der Gemeinde zu befördern. Von ihnen erhielt der hiesige geschickte Braumeister Leischner den Auftrag zu einem Gebräu, wozu sonst 2 Himpten Hopfen, und im Sommer 3 genommen wurden, einen halben Himpten Hopfen und 6 Loth zerschnittene Blätter der Zottenblume zu nehmen. Das Bier fiel so gut aus, als man es nur wünschen konnte. Ein Maß Würze, die ich mit Hefe anstellte, und 5 Gran in 64 Theile Wasser aufgelösten Extract jener Blätter vermischte, wurde auch ein Bier von vorzüglicher Güte. Nachher ist auch in dem hiesigen Bräuhause ein Gebräu mit bloßem Bitterklee bereitet worden, wozu ebenfalls nur 6 Loth genommen wurden. Auch hiervon ist das Bier so ausgefallen, als wenn die gewöhnliche Menge Hopfen hinzu genommen wär. Will man also kein Bitterbier

brauen, so ist es genug, anstatt 1 Pf. Hopfen 2 Loth von den Blättern der Zottenblume zu nehmen. Zu Bitterbieren wird der Bitterklee ganz vorzüglich seyn, um einen dem englischen Ale ähnlichen Geschmack hervor zu bringen, wie ich das schon an dem Quarte, welches ich selbst anstellte, und mit einigen Granen Extrakt bereitete, bemerken konnte. In großen Braustätten wird, nach dem jetzigen Preise des Hopfens, die Ersparung einige hundert Thaler jährlich betragen, da in allen Apotheken das Pfund Bitterklee zu 4 Gr. wird erhalten werden können. (F. C. Drechsler.)

Der Bitterklee oder die Zottenblume wächst überall auf sumpfigen Wiesen so häufig, daß man dieses Kraut nicht nur stets in hinreichend großen Quantitäten, sondern auch in hinreichend wohlfeilen Preisen wird darstellen können; und es ist daher sehr zu wünschen, daß dessen Gebrauch in den Brauereyen allgemein eingeführt werden möge. (Hermbstädt.)

Man setze ein wenig englisches Gewürz (Piment, Semen amomi) und Muskatblüthen, aber ja nicht zu viel, zu. Der weiße Zimmt (Costus corticosus s. canella alba) ist ein herrliches Gewürz, den Hopfensurrogaten das Gewürzreiche zu verschaffen; die Gabe aber muß vorsichtig, und nach der Stärke des Gebräues gerichtet werden, und überhaupt aller Gewürzzusatz eher zu wenig, als zu viel, seyn, und nie vorstechen. (Auswahl neuer Erfindungen.)

Die Blätter des Sumpf- oder Biberklees (Menyanthus trifolia), welcher in nassen Gegenden häufig wächst, und im May blühet, werden in Englands nördlichen Provinzen und in Schottland cultiviret, und statt des Hopfens zum Bierbrauen benützt. (Neues hannöv. Magaz.)

Man hat eine Art Hopfen entdeckt, welcher in jedem Erdreiche fortkommt, und welcher mit Nutzen auf Feldern gebauet werden könnte, die nicht so gut, als die Hopfengärten, sind. Diese Pflanze, welche man Buckbean nennt, wächst zehn Zoll hoch, hat ein großes Blatt, wie der Lorbeerbaum, wovon ein jedes, wie bey allen Arten des Klees, auf einem

Stiele stehet. Sie trägt eine weiße röthlich gefleckte Blüthe. Man hat das Bier, zu welchem man diese Pflanze statt des Hopfens genommen, sehr gut befunden. (Hochheimer.)

Man kann den so theuern und oft so schlechten Hopfen ganz entbehren, wenn man die Ptelea trifoliata, den dreyblättrigen Lederbaum, der aus Amerika nach Europa gekommen ist, vervielfältiget. In Amerika wird seine weiße bittere Frucht, die wie Büschel an den Zweigen hängt, zum Bierbrauen gebraucht. In der bekannten Bierbrauerey zu Severs, bey Paris, wird vorzüglich gutes Bier mit dieser Ptelea gemacht. In Straßburg ist ein Versuch damit angestellt worden, der gut gerathen ist. Man hat aber bemerkt, daß die Frucht der Ptelea an der Luft ihre Kraft verliert. Es ist daher anzurathen, sie in trockenen verschlossenen Kammern aufzubewahren. Sie ist bitter, und gibt dem Bier Stärke. Man kann auch, wenn man will, noch einigen Hopfen dazu thun. Ein Mitglied der Landwirthschafts-Gesellschaft zu Straßburg hat den Anbau dieses Baumes, der aber lieber als Staude wächst, sehr empfohlen, und es sind auch im Jahre 1800 eine Menge junge Stämme versetzt worden. (Hochheimer.)

Die Stängel, welche von den Erdäpfeln in der Erde geblieben, und daher noch ganz weiß sind, kann man abbrechen, schälen, und gleich dem Hopfen und Spargel zu Salat zubereiten lassen, der gewiß nicht unter die schlechten Arten desselben gehöret, wenn nur die zarten Stängel erst wohl abgewällt sind. Doch soll dieß hierbey nicht einmahl durchgehends nöthig seyn. (ökon. Hefte.)

Hornmasse (künstliche).

Der Bürger Rochon hat eine künstliche Hornmasse erfunden. Er taucht großen, gut gestreckten, aus Messingdraht gut bereiteten Flor in ein Decoct von Fischleim, der alle Maschen ausfüllet und nach dem Erkalten gerinnet. Das Eintauchen wird so oft wiederhohlt, bis die Platte die nöthige Dicke erlangt hat; sodann wird sie mit einem Firniß überzogen, um sie ge-

gen den Einfluß der Feuchtigkeit zu sichern. Dergleichen künstliche Hornplatten sind beynahe denen vom besten Horne gleich, und darum noch vorzuziehen, weil sie nicht so leicht verbrennen, und in größern Stücken erhalten werden. Man bedient sich ihrer in den französischen Seearsenalen fast allgemein zu Laternen. (Lippold.)

Hortulane (die Italiänischen) in Deutschland zu ersetzen.

Da die Italiäner, und darunter besonders die Venetianer, mit ihren fetten Hortulanen sehr groß thun, und sie für hohes Geld in Fäßchen, worüber Schmalzbutter gegossen worden, nach Deutschland schicken, und man wahrgenommen hat, daß ihre Hortulanen im Felde den nähmlichen Fraß suchen und lieben, und den Bauern auf die Höfe fliegen, wie zur Winterszeit bey uns die gelben Hämmerlinge, Goldammer, Quader, Grünlinge, Finken und Schneevögel, die lauter so genannte Hafervögel und von der nähmlichen Natur und Eigenschaft sind, wie die Hortulanen, die auch dort in die Hafer-, Hirsen- und Hanfäcker fallen, so hat man die Sache dahin gebracht, sie eben so fett zu mästen, und wie die Hortulanen zuzubereiten. Dergleichen Vögel nun können zur Herbstzeit beym Vogelstrich, im Frühjahr beym Rückstrich, und im Winter auf dem Schnee zu Tausenden gefangen werden. Diese Vögel werden in eine recht große Kammer, worin recht viel dürres Reißholz herum gestellet worden, gethan, und ihnen weiter nichts, als Wasser und Hafer, vorgestellet, wobey sie sich ein ganzes Jahr halten lassen. Wenn nun zu Ostern oder Pfingsten, wenn die Vögel rar sind, etwelche davon fett gemacht werden, so stellt man ein oder zwey Dutzend kleine hölzerne Vogelbauer in einer Kammer in die Reihe, hängt vor jeden Bauer ein Freßtrögelchen und ein Saufgläschen, steckt in ein jedes einen Vogel, und gibt ihnen jeden Morgen unausgemachten oder ganzen Hirsen, und zum Sau-

fen alle Morgen, Mittags und Abends einen Löffel voll frische fette Milch, und ein Stückchen Zucker hinein. Diese Vögel dauern aber nicht lange; denn sie werden binnen acht Tagen so fett, daß sie ersticken möchten, und diese fetten Vögel werden nicht mit Kopfeindrücken todt gemacht, sondern es werden ihnen ordentlich unter der Kehle mit einem scharfen Federmesser die Adern abgeschnitten, damit sie völlig ausbluten; dann werden sie sauber gerupft, und anstatt Hortulanen geliefert und gegessen. (Eckhart.)

Hygrometer.

Ein besonderes Hygrometer hat Casbois, ein Benedictiner Mönch zu Metz, angegeben, welches aus einem Darme des Seidenwurms bestehet. Man findet nähmlich in demselben, wenn er zum Spinnen reif ist, zwey Gefäße, welche von dem Kopfe nach dem Magen zu laufen, an den sie sich anlegen, und alsdann gegen den Rücken zu beugen, wo sie viele Falten formiren. Derjenige Theil dieser Gefäße, welcher am Magen befindlich, ist von cylindrischer Form, und hat etwa eine Linie im Durchmesser. Diese Gefäße enthalten eine gummiartige Materie, die der Wurm zur Seide spinnt. So äußerst zart auch diese Gefäße sind, so hat man doch Mittel gefunden, sie aus dem Wurme zu ziehen, und zu obigem Gebrauche zu bearbeiten. Wenn der Wurm spinnen will, wirft man ihn in Weinessig, und läßt ihn etwa 24 Stunden darin liegen, während welcher Zeit sich der Essig in den Wurm ziehet, und den Saft coagulirt. Hierauf öffnet man den Wurm, ziehet die beyden Gefäße heraus, die sich nun gut behandeln lassen, und benutzt die noch übrige Biegsamkeit derselben, sie in die Länge zu dehnen. Damit sie aber die gehörige Stärke behalten, gibt man ihnen nur eine Länge von 15 bis 20 Zoll. Es verstehet sich von selbst, daß man sie bis zur völligen Trockenheit in gehöriger Spannung erhält. Ehe sie aber zu dieser Trockenheit gelangen, sucht man sie mit den Nägeln von ihrem schleimigen Wesen

zu befreyen. Ein solcher Faden trägt über sechs Pfund, ohne zu zerreißen. Man gebraucht ihn nun auf eben die Art, wie den mit den Darmsaiten. (Hochheimer in den ökon. Heften.)

Eine andere Art von Hygrometer beruhet auf der Zunahme des Gewichts, welches verschiedene Körper durch die Feuchtigkeit, die sie aus der Luft an sich ziehen, erhalten. So hängt man Schwämme, die vorher in einer Salmiakauflösung eingeweicht und wieder getrocknet worden sind, in freyer Luft an eine Wage, und mißt die Veränderung ihres Gewichts durch die Grade des Ausschlags oder durch Gegengewichte. (ökon. Hefte.)

Zu einem natürlichen Feuchtigkeitsmesser dient am besten der großblätterige Storchschnabel; denn er hat vollkommen wohl gebildete Schnäbel und Capseln, welche ungefähr eine Spanne lang sind, und sich durch sehr merkliche Umdrehungen unterscheiden; sie haben aber dabey eine sehr stumpfe Empfindsamkeit. Daher ziehet man diejenigen vor, welche von mittlerer Größe, und mit Spitzen und Schnäbeln versehen sind, dergleichen der wie Bisam riechende Storchschnabel mit Schierlingsblättern (Geranium cicutae folio moschatum) besitzt. Will man nun ein gutes Hygroscop haben, so darf man nur auf einer, aus einer dazu bequemen Materie verfertigten kleinen Scheibe, oder, welches noch besser ist, auf einem bauchrunden Körper, Grade abzeichnen, und eine bloße Schote oder Capsel des Storchschnabels darauf befestigen. Man wählet deßwegen vorzüglich einen bauchrunden Körper hierzu, um zu verhindern, daß der Schnabel der Schote die Oberfläche nicht berühre, und in seiner Bewegung aufgehalten werde. Es wird dieses um so viel leichter bewerkstelliget, da dieselbe mit dem Horizonte nicht mehr parallel bleibt, nachdem die Feuchtigkeit sie schwer gemacht hat. Wenn dieses geschehen ist, so wird man wahrnehmen, daß die Schote sich bey trockenem Wetter mit einer solchen Geschwindigkeit herum drehet, daß es 9 bis 10 Wendungen macht, bey feuchtem Wetter aber sich dermaßen abrollet, daß, wenn man einen

Tropfen Wasser darauf fallen läßt, es hernach nur eine oder zwey Wendungen macht. Es möge indeß die Trockenheit auch noch so groß seyn, so rollet sich seine Spitze oder Granne niemahls auf, sondern bleibt ausgestreckt, und vertritt die Stelle einer Nadel oder eines Zeigers, so, daß die Anzahl der Wendungen oder schneckenförmigen Linien, welche an dem untersten Theile der Capsel entstehen, die Anzahl der ganzen Kreise anzeigt, welche die Granne beschrieben hat. Wenn z. B. die Scheibe in 24 gleiche Theile abgetheilt ist, und das Hygroscop nur 6 Wendungen macht, so würden es 144 Grad der Feuchtigkeit seyn. Es hat dasselbe einen so starken Grad der Empfindsamkeit, daß der Zeiger in einer beständigen Bewegung ist, und sich auf- und abrollet, nach dem der Luftkreis mehr oder weniger mit Wolken angefüllet ist, dermaßen stark, daß nur eine einzige Wolke die Sonne verbergen darf, wenn der Same eine Wendung machen soll. Eben so kann man auch vermittelst desselben die mehrere oder wenigere Feuchtigkeit des zu der Zeit wehenden Windes erkennen: denn da das Hygroscop keinen künstlichen Zeiger hat, so ist auch der heftigste Wind nicht vermögend, seine Bewegung in Unordnung zu bringen, und, welches noch mehr ist, sein Aufrollen zu verhindern. Da der geringste Hauch dasselbe verändert, so kann man vermittelst desselben die verschiedenen Beschaffenheiten der Luft in den Zimmern erkennen, und es ist dermaßen empfindsam, daß die Ausdünstungen des menschlichen Körpers dasselbe in Bewegung setzen, wofern man sich nur in einer gehörigen Entfernung von dem Zeiger befindet. Dieses Hygroscop ist zwar nur höchstens ein oder zwey Jahre brauchbar; allein diesen Mangel hat es mit andern Hygrometern gemein, als welche in kurzer Zeit das Vermögen, die Trockenheit und Feuchtigkeit der Luft zu entdecken, verlieren. Dagegen kann man aber auch eine hinlängliche Menge dieses Samens alljährig haben, und es läßt sich an die Stelle des unbrauchbar gewordenen leicht wieder ein anderes verfertigen. Es ist zur Aufbewahrung derselben nichts weiter nöthig, als

daß man sie nur in einen Keller, oder an einen andern feuchten Ort bringe. (Krüniß.)

Auch gehört der Hygrometer der Bauern hierher, welches eine Gersten= oder besser eine Haferspitze ist, welche in einem Büchschen unten mit Wachs angemacht wird, daß die Spitze sich durch ein kleines Loch des Büchschens frey bewegen kann. Diese Haferspitze hat eine solche Natur, daß, wenn es feucht wird, sich dieselbe drehet, und bey trockenem Wetter sich wieder zurück wendet, welches die Bauern genau zu beurtheilen wissen. (Wiegleb.)

Jaspiß, einen überaus schönen nachzumachen.

Man nimmt ungelöschten Kalk, weicht ihn in Eyweiß und Leinöhl ein, und macht daraus verschiedene Kugeln; in deren eine thut man fein gepulverten Lack, sie roth zu machen; in die andere Indig, sie blau zu machen; in eine andere Grünspan, sie grün zu machen, und in die andern andere Farben; eine aber oder zwey davon behält man weiß auf. Nachdem man alle diese Kugeln, eine nach der andern, so flach, wie den Teig zu einer Pastete, gemacht, und sie alle schichtweise über einander her, und die weißen mitten hinein gelegt hat, schneidet man mit einem Messer von diesen Scheiben, die ganze Länge hindurch, große Schnitte, und mischet dieselben, nachdem man sie alle zerschnitten hat, in einem Mörser unter einander, um sie folgends recht klein zu zerstoßen, da man denn einen schönen Jaspiß haben wird, welchen man hernach mit einer Mauerkelle, oder auch mit den bloßen Händen, auf die Säule oder Tafel, welche man damit überziehen will, auftragen, und mit der Kelle so lange überstreichen und poliren kann, bis man sieht, daß er darauf hängen bleibt. Wenn nun alles polirt ist, läßt man es im Schatten trocknen. (Krüniß.)

Indianischer Kresse Surrogat.

Wer von den Kartoffelblüthen Nutzen ziehen will, kann sie, so wie sie im Begriff stehen, aufzubrechen, und

sich zu entfalten, abnehmen, aufwällen, und dann mit Weinessig und Gewürz einmachen. Dann erhält man eine nicht übel schmeckende Speise, die etwas Aehnliches von den eingemachten Blüthen des Nasturtium (genauer, der so genannten indianischen Kresse, Tropaeolum) wie es die Gärtner nennen, im Geschmack hat. (Oekon. Hefte.)

Indig durch Waid zu ersetzen.

Außer der Anil = oder Indigopflanze geben auch einige Pflanzen von andern Gattungen bey einer ähnlichen Behandlung einen dem Indig ganz ähnlichen Bodensatz. Dahin gehört besonders der Waid (Isatis tinctoria), dessen man sich auch schon lange vor der Bekanntschaft mit dem Indig in Deutschland zum Blaufärben zu bedienen pflegte, und noch jetzt mit dem Zusatze von Indig bedient. Die frischen Blätter des Waidkrautes werden zu dem Ende bey trockenem Wetter gesammelt, abgespühlt, an der Luft abgewelkt, zerquetscht, in Klumpen geballt, getrocknet, und so unter dem Nahmen des Waids verkauft. Die Blätter erleiden hierbey eine Art Gährung, wodurch der darin enthaltene Indig geschieden, und mit dem Mark der Blätter vermengt bleibt. Die Ungleichförmigkeit der Gährung, die dabey Statt findet, und die Ungewißheit in Ansehung der gehörigen Grenzen derselben sind Ursache, daß dies Färbematerial sehr unsichere und ungewisse Wirkungen leistet. (Gren und Buchholz.)

Kaffeh = Surrogate.

In der Chronik für Franken wird aus Erfahrung versichert, daß die Eicheln die Stelle der Kaffehbohnen recht wohl einnehmen können. Man muß nähmlich die Eicheln so frisch schälen, als man sie haben kann, ehe noch der loheartige Geschmack in ihnen sie schwarz gemacht und verhärtet hat. Solche frische Eicheln werden so lange gekocht, bis sie sich mit den Fingern von einander drücken lassen, und etwas mehlig werden.

Die großen werden eher mehlig, als die kleinen. Man läßt sie gewöhnlich so lange kochen, als man mit den Kartoffeln thut. Sind sie abgekocht; so schüttet man die braune Brühe ab, und schwänkt die Eicheln zwey, auch drey Mahl mit frischem Wasser ab: dann werden sie in kleine Stücke geschnitten, wie die Kaffehbohnen, und darauf bey gelindem Feuer langsam gedörret, daß sie schön gelb bleiben; doch schadet ihnen die schwärzlich-braune Farbe auch nichts. So gedörrt, kann man sie etliche Jahre aufheben. Sie werden wie die Kaffehbohnen gemahlen. (Allgem. Annal. d. Gewerbskunde.)

Wenn die ausgeschälten Eicheln braun gebrannt, und ausgeschüttet worden sind, so darf man nur frische ungesalzene Butter in kleine Theile zerschneiden, und diese zu den in eine Schüssel ausgeschütteten noch heißen Eicheln thun, sie dann fleißig umrühren, oder zudecken, und öfters umschwenken, damit sich diese überall gehörig vermische; so hat man den unschädlichsten und schmackhaftesten deutschen Kaffeh. (Hochheimer.)

Die reifen Eicheln werden im Herbste gesammelt, und im Winter auf einer warmen Ofenstelle, oder im Sommer an der Sonne getrocknet, damit sich die äußere Schale gut ablöse. Die Kerne werden nun 12 Stunden lang in frisches Wasser gelegt, wodurch sie den bittern, wilden Geschmack verlieren. Wenn das Wasser abgegossen, und die Kerne abgetrocknet sind, werden die letztern durch zwey Schnitte in die Länge und in die Quere in vier Theile getheilet, getrocknet, und wie der Kaffeh gebrannt (aber nicht verbrannt) und gemahlen. — Eicheln und Kaffeh zu gleichen Theilen abgekocht, und mit Sahne getrunken, lassen wenig Unterschied zwischen diesem und dem echten Kaffeh finden. (Ebend.)

Man wähle Eicheln, die weder eingeschrumpft noch wurmstichig sind, schäle die Rinde vom Kern ab, und nach dieser auch die faserige braune Haut, die den weißen Kern bedeckt. Diesen spalte man entzwey, und mache Würfel in der Größe der Kaffehbohnen daraus, dörre diese auf dem

Ofen, bis sie recht hart werden, auf einem Papier, dann werden sie, wie der Kaffeh, behandelt. Um diesen Kaffeh recht schmackhaft zu machen, nehme man den vierten Theil Kaffeh oder den achten Theil Cacaobohnen dazu. (Krünitz.)

Man kocht die Eicheln, nachdem man das grüne Näpfchen, worin sie sitzen, weggenommen hat, 6 bis 8 Stunden, bis die äußere Schale aufgesprungen ist, schneidet sie dann in würfliche Stückchen, trocknet sie an der Zugluft, aber ja nicht an der Sonne, brennt und mahlt sie dann fein. (Hochheimer.)

Schäle Kastanien, und zerschneide sie in mandelähnliche Stücke: diese trockne in einem Siebe so lange über dem Stubenofen, bis sie nichts mehr an Gewicht verlieren. Dann brenne man sie nach und nach in einer Kaffehtrommel, und mahle sie auf einer Kaffehmühle. Nimmt man zwey Theile von diesem Kaffehmehl und einen Theil gewöhnlichen Kaffeh, so wird der beste Kaffehkenner, wenn er, ohne es zu wissen, es unbefangen genießt, diesen Kaffeh loben müssen. (Lampadius.)

Die Kastanien werden wohl getrocknet, und von der braunen Schale so wohl, als von der Flemme, oder der bittern Haut, welche den Kern unmittelbar umgibt, gereiniget; darauf werden die gereinigten Kerne wohl getrocknet, zu großen Stücken zerschnitten, und geröstet, sofort gemahlen, und nach Gefallen gebraucht. Die zerstoßenen Stücke sehen auf dem Bruche einer zerbrochenen levantischen Bohne ganz ähnlich. Der davon gekochte Kaffeh ist sehr angenehm und zart, braucht auch zum Versüßen so vielen Zucker nicht, als der echte Kaffeh. Ungesund kann er auch nicht seyn, auch den Fehler nicht an sich haben, daß er die Nerven angreife. (Schubert.)

Nach Sonan haben die gerösteten Samen der einjährigen Sonnenblume (Helianthus annuus) den Geruch von Kaffeh, und geben ein sehr angenehmes Getränk. (Whistling.)

Man sucht die gelben unschadhaften kleinen Feldbohnen aus, thut dieselben in ein irdenes Gefäß, und gießt so viel reines Wasser darauf, bis die Bohnen unter Wasser stehen. In diesem Wasser bleiben die Bohnen über eine Nacht stehen, worauf alsdann frisches Wasser, statt des abzugießenden üblen Wassers, geschüttet wird, bis die Bohnen etwas weich werden, ohne jedoch zu zerbersten. Alsdann nimmt man die Bohnen aus dem Wasser, zerschneidet jede der Länge nach in zwey Theile, so, daß solche die Gestalt einer Kaffehbohne erhalten, und legt die zerschnittenen Theile aus einander in die Sonne, oder in einen nicht zu heißen Ofen, damit dieselben trocknen, und bey dem Aufbewahren nicht schimmlig werden. Das Brennen dieser zerschnittenen Bohnen geschieht eben so, wie bey den ordentlichen Kaffehbohnen; man muß sich nur hüthen, die Trommel nicht zu voll zu thun, damit die Bohnen nicht ungleich gebrannt werden. (Hannövr. Magaz.)

Man lieset die reinsten und größten Felderbsen aus, und röstet sie in der Kaffehpauke oder in einer Pfanne, wie der Kaffeh selbst geröstet wird. Beym Gebrauche nimmt man 1/4, 1/3 oder die Hälfte, nach dem man Belieben hat, von diesen gerösteten Erbsen, und setzt das Uebrige von dem echten Kaffeh zu. Wenn gute Milch zu diesem Erbsenkaffeh genommen wird, so schmeckt er so gut, wie echter. Er fodert auch nicht viel Zucker, und ist für die Gesundheit und für die Finanzen sehr zuträglich. Die Vorsicht muß man dabey anwenden, die gerösteten Erbsen auf einem trockenen Orte aufzubewahren, weil sie, wenn sie feucht werden, auf der Kaffehmühle schwer zu mahlen sind. (Hochheimer.)

Man wasche die besten Körner des türkischen Weitzens, koche sie eine Viertelstunde, trockne sie in freyer Luft, brenne sie, wie Kaffeh, dünste sie einige Zeit zugedeckt, und behandle sie dann, wie Kaffeh. Auf ein Seitel Aufsud nimmt man vier Eßlöffel voll. (Preßb. Zeit.)

Rocken muß vorher recht rein gelesen, und mit lauwarmem Wasser so lange gewaschen werden, als das Wasser so trübe wird, damit aller Schmutz und Unreinigkeit heraus komme; dann wird er mit heißem Wasser ein wenig abgebrühet, wodurch er alles Unangenehme verliert. Nachdem er nun völlig wieder getrocknet ist, wird er mit Vorsicht, aber nicht allzu stark, gebrannt. Man findet eine Verminderung des Aufwandes auch in Ersparung des Zuckers, weil der Rocken leichter, als der Kaffeh, süß wird. Um den Geschmack dieses Kaffehs bis zum Geschmack des levantischen zu erhöhen, nehme man süße Mandeln, setze sie in Wasser aufs Feuer, bis man die äußerste grobe Haut abziehen kann; entblößet von solcher, röste man sie im Kaffehbrenner, bis sie geschickt sind, auf der Kaffehmühle gemahlen zu werden. Alsdann mische man davon so viel unter den gebrannten Rocken, als man will, oder als man etwa den Geschmack zu verbessern, und dem levantischen Kaffeh ähnlich zu machen, nöthig achtet. Man wird desto mehr diesen letztern gegen den Rockentrank vertauschen, weil man allenfalls selbst die Mandeln erzielen kann, indem der Mandelbaum leicht in unserer Gegend fortkommt. Auch kann aus bloßen gebrannten Mandeln ein sehr angenehmes, kräftiges, und dem Kaffeh ähnliches Getränk bereitet werden, welches gesunder und wohlfeiler, als jener, ist. Wenn man den Rockentrank ohne Hirschhorn und ohne Filtriren klar erhalten will, so darf man die gerösteten Körner nur etwas grob mahlen. Dieß macht ihn so klar, als irgend der echte Kaffeh werden kann, und der Geschmack bekommt dadurch nicht das geringste Mehlichte, sondern bleibt vielmehr ganz angenehm. (Hannöv. Magaz.)

Man koche eine Quantität der kleinsten Knollen von den so genannten Zucker = Erdäpfeln in einem Topfe oder Kessel dergestalt auf, daß sie sich abschälen lassen; bis zum Aufplatzen aber dürfen sie nicht gesotten werden, weil sie sonst

grimmlich werden, und sich nicht gut würflich zerschneiden lassen. Hat man sie nun auf die vorgeschriebene Art abgekocht, und noch ein Mahl so groß, als eine Kaffehbohne ist, zu Würfeln geschnitten, so lege man sie an die Sonne, auf den Backofen, oder zur Winterszeit auf einen warmen Stubenofen; man rühre sie von Zeit zu Zeit um, und so läßt man sie bis zur Hälfte welken und eindorren. Nun werden sie in eine Schachtel geschüttet, oder in einem Beutel an einem trockenen Orte aufgehängt, um sie gegen Feuchtigkeit und Mäuse aufzubewahren. Wenn man davon Gebrauch machen will, so thut man so viel, als nöthig ist, in einen Tiegel, Pfanne oder Kaffehtrommel, indem manche noch Butter zusetzet, und man röstet oder brennt sie bräunlich. Man rührt sie aber beständig um, damit sie nicht anbrennen oder schwarz werden. Hier zeigt sich der Nutzen von der guten Dörrung: denn wenn sie nicht gut getrocknet sind, so schwitzen sie im Tiegel, kleben an einander, und sind zu dem bestimmten Gebrauche untauglich.

Bey dem Zermahlen und Kochen verfährt man eben so, wie bey dem gewöhnlichen Kaffeh, wozu man noch etwas geraspeltes Hirschhorn thut. Das Gewicht ist wie bey dem gewöhnlichen Kaffeh. Der auf diese Art bereitete Kaffeh ist von dem gewöhnlichen sowohl im Geschmack als in der Farbe fast gar nicht unterschieden, und läßt sich mit etwas Zucker gut trinken. Bedient man sich der Milch dazu, so wird es schwer zu finden seyn, welcher von beyden den Vorzug verdiene. In der That ist er der Gesundheit zuträglicher, weil er nicht das Harz des gewöhnlichen enthält, und wohlfeil an sich ist. Gewiß kann der Kaffeh nicht schöner seyn, wenn man zu 2 Loth Erdäpfeln 1 oder nur 1/2 Loth gebrannte Kaffehbohnen mischt, und beydes mahlt und kocht. Kocht man ihn allein aus gebrannten Erdäpfeln, so kann man den aufgehobenen Bodensatz mit einem Zusatz von Milch, Eyern, Zucker und Gewürz als Chocoladesuppe bereiten. (Halle.)

Man röstet den Samen des Klebekrauts (gatium Aparine, Tingel- oder Klivsamen), eben so wie den Kaffeh; man mahlt ihn eben so, läßt ihn aber etwas länger kochen. Endlich besteht der Kaffeh und seine Nachahmungen aus einer verdeckt gebrannten Halbkohle, von halbbranstigem, öhligem oder harzigem, folglich etwas bitterm Geschmacke. Schon im Jahre 1769 bestätigte das Ober-Collegium medicum in Berlin den unschädlichen und nützlichen Gebrauch dieses Kaffeh-Surrogats. (Halle.)

Der Same vom Klebekraut kann eben so, wie der Kaffeh, gebrannt oder geröstet, und dabey mit ein wenig Butter umgerührt werden, wenn er zum Getränke gebraucht werden soll, und er erfüllt den Zweck ohne Nachtheil der Gesundheit. Uebrigens dient zur Nachricht, daß das Tingelkraut, wenn es in einem fetten Acker, oder in guter Gartenerde wächst, einen dickern und schönern Samen zum Getränke hervor bringe, als auf einem magern Felde, und daß der Same besser sey, wenn er gleich nach der Ernte ausgedroschen wird, als wenn er lange unter dem Getreide liegen bleibt. (Hannöv. Magaz.)

Nimm unter 1 Pf. Kaffehbohnen eben so viel in kleine Würfel geschnittenes, und in gelinder Wärme ausgetrocknetes Rockenbrot, und so bald der Kaffeh beym Brennen zu schwitzen anfängt, mische es dazu, und brenne beydes mit einander, damit sich das Brot nicht verkohle, nicht zu stark, so nimmt es allen sonst vom Kaffeh verfliegenden Dunst an sich, und 2 Loth dieses Gemenges geben einen eben so guten Kaffeh, als man sonst von 4 Loth purem Kaffeh erhält.

Herr Baretty hat einen Kaffeh aus der Frucht des Buchsbaums vorgeschlagen. Um diese zu sammeln, muß man sie, ehe die Kerne aufspringen oder ausfallen, sorgfältig trocknen, indem man dieselben nur dünn legt, und mit einem Papierbogen bedeckt, weil sonst die Samen während des Trock-

nens weit umher verstreuet würden. Wenn sie trocken sind, röstet man sie in einem zugeschlossenen Gefäße, weil sie während dieser Operation öfters in die Höhe springen. Sind sie hinlänglich geröstet, so werden sie gemahlen, und wie Kaffehbohnen behandelt. Die Frucht des Buchsbaums kann drey Abkochungen geben. Die erste ist die der Kapseln, die zweyte die der ganzen Frucht, die dritte die der Samen. Die zweyte ist angenehmer und kräftiger, als die erste, und die letzte die aromatischte, angenehmste und beste, aber auch schwer in großer Menge zu erhalten. Ueberhaupt ist die Abkochung sehr angenehm, wenn das Rösten und die Abkochung gehörig geschah.

Die vierte Abkochung bestehet aus gleichen Theilen Pulver von der gerösteten Buchsbaumsfrucht und Kaffeh; durch sie erspart man die Hälfte des letztern, ohne seine Annehmlichkeiten zu vermindern. Doch muß man die Frucht nur dann hinzu setzen, wenn der Kaffeh anfängt, etwas bräunlich zu werden, und dann so lange rösten, bis alles eine rothbraune Farbe angenommen hat. Wenn die Operation gut geleitet wurde, so vereinigt sich der Wohlgeruch des Kaffehs mit der Buchsbaumsfrucht, und die davon gemachte Abkochung stehet der des besten Kaffehs an Geruch und Geschmack nicht nach. Man kann sie durch Zucker oder Honig versüßen, und mit Milch trinken. (Allgem. Handl. Zeit.)

Die gelben Rüben (Daucus Carota L.) werden in kleine würflichte Stücke geschnitten, wie Kaffeh gebrannt, und zum Gebrauch in einem wohl zugedeckten Gefäße aufbewahret.

Noch besser sind die Runkelrüben, oder Dickwurzel (Beta altissima). Ich selbst versuchte es mit der Runkelrübe. Wenn sie nun auf eben die Art, wie die Möhren, behandelt wurden, ergab sich, daß anstatt, daß unter die Möhren 2½ Kaffeh genommen werden mußten, unter die Runkelrüben nur 2½ davon nöthig waren, und der Geschmack des Ge-

tränkes weit aromatischer und besser aussiel. Nur verfahre man bey dem Brennen so, wie es oben bey dem als Zusatz zu gebrauchenden Brote angegeben wurde, daß man erst dann, wenn der Kaffeh schon zu schwitzen anfängt, die getrockneten Runkelrüben in die Kaffehtrommel gibt. (Schubart.)

Ich ließ ein halbes Loth abgeschälte Buchecken auf gelindem Feuer rösten, und mit eben so viel ordinärem Kaffeh abkochen, und erhielt ein überaus wohlschmeckendes Getränk mit Milch und Zucker, welches einen entfernten Geschmack von Chocolate hatte, und allen bisher bekannten Vermischungen mit dem ordentlichen Kaffeh vorzuziehen ist. Auch ohne allen Zusatz von Kaffeh lassen sich die Buchecken als deutscher Kaffeh wohl trinken. (Appun im neuen hannöv. Magaz.)

Um aus der Wegwartwurzel Kaffeh zu bereiten, läßt man sie bis ins nächste Frühjahr stehen, gräbt sie dann aus, reiniget sie von der anhangenden Erde, zerstückt und trocknet sie an der Luft, und so kann man sie, wie die Kaffehbohnen, nach Belieben brennen und mahlen. Das Letztere muß bald nach dem Brennen oder Rösten geschehen, weil sonst die Stücke lederartig werden, und sich nicht gut mahlen lassen. (Lippold.)

Man reiniget die Wurzel, schneidet sie in kleine Stücke, röstet die Hälfte davon etwas stark, und die andere Hälfte schwächer (denn wenn alles stark geröstet wird, schmeckt sie zu bitter, und wenn zu schwach, so ist sie zu süß) langsam in einer irdenen oder eisernen, durchaus aber nicht in einer kupfernen Pfanne, eben so wie den Kaffeh, und hüthet sich nur, daß das flüchtige Oehl dieser Wurzel nicht verdampfe. Alsdann werden die gebrannten Stückchen auf einer Kaffehmühle klein gemahlen, da dann das Pulver einen sehr lieblichen Geruch gibt, der von dem levantischen Kaffeh wenig unterschieden ist. Man siedet sodann das Pulver, wie bey dem Kaffeh gewöhnlich ist, und läßt es, nachdem von geraspeltem Hirschhorn etwas hinein geworfen worden ist, noch etwas länger stehen, damit es sich recht setzen könne. Stellet

man das Geschirr, worin dieser Kaffeh zubereitet ist, auf etwas Salz, so wird er sich desto eher setzen, und a n andern Kaffeh an Güte, Geschmack und Wirkung übertreffen. (Hannöv. Magaz.)

Wenn die Cichorie im Herbst zu der gehörigen Größe gelanget ist, muß man auf deren Ausgrabung bedacht seyn; wiewohl es den Wurzeln eben nicht schadet, wenn sie den Winter hindurch im Lande bleiben. Zur Kaffehnutzung wird von den ausgegrabenen Wurzeln zuförderst das Kraut abgeschnitten; dann werden solche, ehe sie verwelken oder anfaulen, recht rein gewaschen, hierauf in so viele Theile der Länge nach gespalten, daß durch eben so breite Querschnitte Stücke entstehen, welche einen guten Viertel-Zoll lang und eben so breit sind. Wenn nun die Würzeln zerschnitten sind, so sondert man durch ein Sieb mit verhältnißmäßigen großen Löchern die größern Stücke aus, und schneidet selbige mit Messern so klein, als nöthig ist. Die auf solche Art geschnittenen Würzeln werden in luftigen Zimmern auf Hürden lufttrocken, und in warmen Oefen oder auf Darren ganz hart trocken gemacht, in Säckchen gethan, und auf einem luftigen Boden zu fernerer Anwendung aufbewahret. Wenn nun die getrockneten Wurzelschnittchen vollends zu dem Kaffehgetränke zubereitet werden sollen, so werden solche in einer Kaffehtrommel etwas stärker geröstet, als gewöhnlich mit den Kaffehbohnen zu geschehen pflegt; sodann aber die ganze Quantität gleich auf der Kaffehmühle gemahlen, weil sonst die gebrannten Cichorien ganz zähe werden, und sich nicht mahlen lassen. Die gemahlene Cichorie hebt man dann wohl verpackt in Conserve gläsern, glasürten, oder blechernen Büchsen auf. Des Cichorienpulvers bedient man sich folgender Gestalt. Wenn man Kaffeh kochen will, so nimmt man nur die Hälfte der sonstigen Portion von Kaffehbohnen; anstatt der andern Hälfte thut man nur halb so viel Cichorienpulver hinzu, als der fehlende Kaffeh betragen hätte, weil die Cichorien doppelt so viel Kraft in sich enthalten, als die Kaffehbohnen. Nun kocht

man die Mischung entweder zusammen, wie gewöhnlich der Kaffeh gekocht wird, jedoch etwas stärker, oder man kocht das Cichorienpulver in einer besondern Kanne, läßt das Decoct wenigstens eine halbe Stunde, auch wohl einen ganzen Tag ruhig stehen, daß es recht klar werde, sodann bedient man sich des klaren Cichorienextracts, um den gemahlenen Kaffeh damit, wie mit gewöhnlichem Wasser, zu kochen. Daß das Cichoriengetränk gesunder und unschädlicher sey, als ein reines starkes Kaffehgetränk, und daß ein mit Cichorie versetzter Kaffeh einen bessern Geschmack habe, als ein der Gesundheit schädlicher schwacher Kaffeh, ist nicht zu läugnen. (Hochheimer.)

Man reinige und schneide die rothen Rüben in so große würfliche Stücke, daß sie nach dem Trocknen und Brennen nicht viel die Kaffehbohnen an Größe übertreffen. So bald diese Stücke geschnitten sind, so werden sie zuerst an der Luft getrocknet, zuletzt aber in einem Backofen nach dem Brotherausnehmen gedörret. Gleich nach dem Rösten werden sie auf der Kaffehmühle gemahlen, oder im Mörser zerstoßen, und durch ein feines Haarsieb gesiebt; sonst ziehen sie wieder an der Luft Feuchtigkeit an sich. Auch kann man bey dem Brennen etwas Butter in die Kaffehtrommel geben, so erhalten sie eine Fettigkeit, die sie dem Kaffehgeschmack näher bringt. Von diesen gebrannten rothen Rüben nimmt der Kaffeh eine eben so gute Farbe, und einen noch bessern Geschmack, als von den Cichorien, an; nur muß man, wenn er letztern an Farbe gleichen soll, etwas weniges von den rothen Rüben nehmen. Würde man statt der Cichorien und rothen Rüben Skorzonerwurzeln anwenden, so würden diese das leisten, was die beyden vereinigt thun. (Halle.)

Auch die Vogelkirschen geben ein sehr gutes Surrogat des Kaffehs ab. Die Vogelkirsche (Prunus avium) hat vielerley Nahmen, als: wilde Kirsche, Holzkirsche, Zwiebel-

beere, Wieselbeere, Haferkirsche u. s. w. Sie wächst wild in den Holzungen, und bestehet vornehmlich aus folgenden Varietäten:

1) Cerasus major sylvestris fructu cordato minimo, die kleine Waldkirsche.

2) Cerasus major sylvestris flore pleno, der wilde Kirschbaum mit gefüllten Blüthen.

3) Cerasus major sylvestris fructu cordato nigro, subdulci, die große schwarze Waldkirsche. Die Früchte sind dicker, als bey den vorigen, und nähern sich den kleinen Holzkirschen. Der Oekonom Hr. Schroda in Schlesien empfiehlt die letzte Varietät zum Kaffeh. Die Frucht wird nähmlich getrocknet und gebacken, nach dem Erkalten in der Kaffehtrommel noch etwas geröstet, gemahlen, oder wegen der Kerne lieber gestampft, und übrigens wie der gewöhnliche Kaffeh behandelt, mit dem Unterschiede, daß sie etwas länger kochen muß. Ein Zusatz vom fremden Kaffeh ist ganz entbehrlich. Achtzehn bis zwanzig Stück sind einem Lothe Kaffeh gleich. (Hochheimer.)

Sollen die Erdnüsse (Lathyrus tuberosus L.) zum Kaffeh bereitet werden, so müssen sie zuförderst geschält, und die dicke Haut abgezogen werden. — Herr Oberpfarrer Christ hat sie auch ungeschält, nachdem sie rein gewaschen waren, zu Kaffeh genommen, und nicht den mindesten Unterschied im Geschmacke gefunden. Sodann werden sie, so lange sie noch frisch und welk sind, in dünne Scheiben geschnitten. Läßt man es anstehen, und die Erdnüsse ganz austrocknen; so werden sie den festesten und härtesten Knochen ähnlich, und man kann sie kaum mit Hackmessern in Stücken schlagen. Man läßt sodann die Stückchen in der Luft austrocknen, und brennt sie, wie andern Kaffeh, aber sehr stark. Je geringer und dünner die Stücken sind, und je schwärzer sie gebrannt (wiewohl nicht verbrannt) werden, desto besser wird der Geschmack ausfallen. (Hochheimer.)

Die Kichererbsen (Cicer) geben folgender Maßen ein Kaffeh-Surrogat ab: sie werden nur braunroth geröstet, und wenn sie dieses sind, thut man sie aus der Pfanne in eine Schüssel, deckt solche behende zu, schüttelt sie ein wenig durch einander, und läßt sie zugedeckt nach und nach verschwitzen und erkalten. Gemeiniglich nimmt man die Hälfte geröstete Kichern und die Hälfte gerösteten Kaffeh. Wenn man auch 2/3 Kaffeh und 1/3 Kichern, oder gar auf 3/4 Kaffeh nur 1/4 Kichern nimmt, so ist kein Kenner im Stande, zu unterscheiden, ob der Kaffeh vermischt ist, oder nicht. Ein- oder zweyjährige Kichern sind besser, als die frischen, dazu. (Krünitz.)

Man schüttet die gewonnenen Samenkörner der Kichererbsen anfänglich auf einem luftigen Boden zum Trocknen ganz dünn hin, und alsdann halten sie sich in trockenen Behältnissen ohne die geringste Veränderung. Soll nun der Gebrauch als Kaffeh davon gemacht werden, so nimmt man 1/8 mehr davon, als vom ausländischen, auf eine Portion von 3 Tassen. Man brennt ihn im Kaffehbrenner braunschwärzlich, mahlt ihn auf der Mühle, und filtrirt ihn. Wer da weiß, daß jeder Kaffeh, wenn man eine kleine Messerspitze Salz hinzu thut, besser schmeckt, kann das auch hier thun. Mit Rahm und Zucker wird er sodann ein angenehmes Surrogat des fremden Kaffehs seyn.

Ich habe eine angenehme Bitterkeit bemerkt, die dieses Getränk besonders darin auszeichnet, daß sie als Nachgeschmack bleibt, da der gewöhnliche Kaffeh etwas Säuerliches nach sich läßt, und als ich es sechs Wochen lang Vor- und Nachmittags getrunken, keinen Nachtheil von irgend einer Art auf meine Gesundheit verspüren können. (Dom-Capitular von Rochow in den Annal. d. Märkisch. ökon. Gesellschaft.)

Der Spargelsame wird im Oktober, zumahl, wenn der Sommer kalt gewesen, der Herbst aber bis spät hinaus gut ist,

im November aufgenommen. Die rechte Reife erkennt man an der dunklen Röthe der Samenkapseln, und der Härte der schwarzen Körner. Von den einige Zoll hoch von der Erde abgeschnittenen Spargelstängeln werden die rothen Beeren abgestreift, und, wenn mehrere Tage darauf hingehen, bis man einen hinlänglichen Vorrath, den man auf ein Mahl rein machen will, zusammen bringt, in Mulden oder Körben in einen luftigen Ort so hingesetzt, daß sie durch Regen oder sonstige Nässe nicht schimmlich oder faul werden. Dann thut man sie in einen Kübel, und gießt Wasser darauf, wo sie nach einigen Tagen in Gährung gerathen, und einen kräftigen Weingeruch verbreiten. Hierauf zerquetscht man sie, gießt häufiges Wasser darauf, und rührt es tüchtig um, daß die Samenkörner aus den Kaspeln auf den Boden fallen, drückt dann die rothen Hülsen aus, und thut sie in ein Gefäß allein, gießt das dicke Wasser sanft ab, und wäscht die schwarzen Körner so lange mit vielem reinem Wasser, bis man sie ganz rein hat. Dann werden sie getrocknet, und die getrockneten in lockere Leinenbeutel gethan, die man dann auf dem Boden oder sonst auf einem luftigen Ort aufhängen kann, wo sie vor Verderben sicher sind. Dieser reine Spargelsame wird eben so, als Kaffeh, am besten in einer Trommel von Eisenblech gebrannt. Um die Bitterkeit zu vermindern, thut man zwischen ein halb Pfund eine kleine Zibolle, welche etwa bis auf die Hälfte ins Kreuz eingekerbt ist, oder auch ein Paar Schalotten. Die Zeit, wenn der Same bald hinlänglich gebrannt ist, erkennt man daran, daß er dann beginnt stark zu schwitzen, blank zu werden, sich an einander zu hängen, und den kaffehartigen Geruch von sich zu geben, und die Zeit, worin er gut ist, daran, daß von dem durchschlagendem Oehle Feuerfunken an dem Brenner zu laufen beginnen. Beym Ausschütten aus dem Brenner hängt er dann, seines Oehls wegen, sowohl unter sich, als an dem Brenner ziemlich stark an. Wenn der gebrannte Same sich abgekühlt hat, wird er gemahlen. Am besten hebt man ihn in einem Zucker-Glase oder Stein-Topfe,

welche mit Blasenhaut wohl verbunden werden, zum Gebrauch auf. Uebrigens wird dieser Kaffeh wie anderer gekocht. Weil aber seine feinen Theile sich nicht leicht niederschlagen, ist es besser, daß er durchgeseihet oder filtrirt werde; jedoch kann man ihn auch mit einem Zusatz von geraspeltem Hirschhorn, oder noch wohlfeiler mit Hineinwerfen einer kleinen Prise Küchensalz in einen Kessel wie den wirklichen Kaffeh schnell klar kochen, und dann, nachdem man ihn hat setzen lassen, in den Kaffeetopf abklären. Er sieht dann nicht braun aus, wie der wahre Kaffeh, sondern mehr gelblich; doch kommt dies auch zum Theil von dem stärkern Zusatz von Milch, die man dazu nimmt. Will man ihn ja braun haben, so ist das durch einen geringen Zusatz von Cichorien leicht zu erhalten. Ich weiß aber nicht, warum der Stellvertreter des Kaffehs gerade eine dunkle Kastanienbräune haben müsse. Man kann sich aber den Kaffeh aus dem gebrannten Spargelsamen allein bereiten, und da kommt es bey einem jedem darauf an, wie stark er ihn trinken will. Man kann von zwey Loth drey bis vier Tassen, aber auch, wenn einer ihn nicht so stark trinken will, von einem Loth zwey bis drey Tassen machen. Hat man nicht Spargelkaffeh hinreichend, so kann man demselben die Hälfte von rothen Rüben, oder Erdmandeln, oder indischem Kaffeh, um sich an den Spargelkaffeh allmählich zu gewöhnen, zusetzen. Auch macht es diesen angenehm, wenn man etwas gebrannten Cacao hinzu fügt. Man trinkt aber selbst alsdann seinen Kaffeh wohlfeiler, als sonst, und macht in Haushaltungen schon eine große Ersparniß. Will jemand seinen Kaffeh noch leckerer haben, als den gewöhnlichen, so nimmt er zu einem Pfunde Spargelsamen ein halbes Pfund indischen Kaffeh, und ein halbes Pfund gebrannten Cacao. (Dr. Hasenbalg in Auswahl neuer Erfindungen.)

Will man sich der wilden Kastanien zum Kaffeh bedienen, so werden sie in Stücken geschnitten, zwey bis drey Mahl abgebrühet, bleiben noch 24 Stunden in kaltem Wasser stehen, werden dann in mäßiger Ofenwärme gedörrt, und nun gerö-

fiet, um zur Hälfte mit Kaffeh gebraucht zu werden, der darin wie der mit Eicheln vermischte schmeckt. (Dr. Becker in ökon. Heften.)

Nach den sorgfältigst angestellten Versuchen mit allen Kaffeh-Surrogaten hat die Akademie der Wissenschaften in St. Petersburg bekannt gemacht, daß die Eicheln den besten deutschen Kaffeh liefern, da sie, wenn man ihnen die fehlenden öhlichten Eigenschaften zu geben suchte, alle erforderlichen Requisiten des Kaffehs besitzen. Um ihnen nun dieses zu geben, bedarf es bloß folgenden Verfahrens. Wenn die ausgebrannten Eicheln braun gebrannt und ausgeschüttet worden sind, so darf man nur frische ungesalzene Butter in kleine Theile zerschneiden, und diese zu den in eine Schüssel ausgeschütteten noch heißen Eicheln thun, sie sodann gleich fleißig umrühren, oder zudecken, und öfters umschwenken, damit sich diese überall gehörig vermische, so hat man den unschädlichsten schmadhaftesten deutschen (russischen) Kaffeh, der allen bisherigen Künsteleyen den Vorrang streitig macht; auch ist derselbe weit wohlfeiler, als aller bisher bekannte. Da es aber in der Wirkung keinen Unterschied geben kann, so würden wir rathen, die Butter erst beym Kochen hinein zu thun. (ökon. Hefte.)

Für eines der besten Surrogate halte ich die gut abgewelkten und nicht zu stark gebrannten Möhren (gelbe Rüben), die ich, zur Hälfte dem Kaffeh zugesetzt, schon seit langer Zeit, und jetzt viel lieber als reinen Kaffeh, trinke. Ich will damit nicht sagen, daß eine aus einem halben Loth Kaffeh und aus eben so viel Möhren bereitete Portion besser schmecke, als aus Kaffeh allein; sondern nur, daß wir durch Gewohnheit auch einen schlechten Trank dem bessern vorziehen lernen. Trägt man aufrichtiges Verlangen, den ausländischen Kaffeh durch ein inländisches Product zu ersetzen, und ist man nicht zu eitel oder einfältig, sich dessen schämen zu wollen, so muß man, auch der Gesundheit wegen, die Angewöhnung eines Surrogats, z. B. der Möhren, der Cichorien, der Runkelrüben u. s. w. nur nach und nach bewerkstelligen. Man setze

dem Kaffeh Anfangs 1/8, nach einigen Wochen 2/8 u. s. w. zu, so wird man sich nicht nur sehr leicht daran gewöhnen, und Geschmack daran finden, sondern man wird auch keinen Nachtheil für die Gesundheit befürchten dürfen. (ökon. Hefte.)

Man nimmt völlig reife Wachholderbeeren (die vor der Mitte des Septembers gesammelten sind die besten), schüttet sie auf ein in einem Siebe befindliches Papier, und nachdem man sie mit einem andern wohl bedeckt hat, dörrt man sie auf einem warmen Ofen so lange, bis sie sich zwischen den Fingern zu Pulver zerreiben. Darauf stößt man sie gelinde, und siebt sie durch. Die dann erhaltene kaffehbraune Masse wird zu 1/2 Eßlöffel voll in einen reinen Topf, welcher ein Maß frisches siedendes Wasser enthält, geschüttet; man läßt sie darin aufwallen, seihet sie durch ein sauberes Tuch in eine Kaffehkanne, und trinkt sie, wie ordinären Thee oder Kaffeh. Je mehr Zucker man dazu nimmt, desto besser schmeckt sie. Hypochondrisien, hysterische Weiber, Wassersüchtige, Gichtbrüchige und Steinkranke finden darin ein Mittel, das, anhaltend gebraucht, die ersprießlichsten Dienste thut. (Dr. Handel im Reichsanzeiger.)

In Norwegen rühmt man jetzt die spanische Astragale (Astragalus Boeticus), eine Art Erbsen, die aus Spanien und Portugall nach Norwegen eingeführt worden, als ein treffliches Kaffeh = Surrogat. (Hamb. Correspond.)

Kampfer (künstlichen) zu erhalten.

Bekanntlich enthalten mehrere ätherische Oehle Kampfer, z. B. das Rosmarin = und Majoranöhl 1/10, das Salbeyöhl 1/8, und das Levandelöhl 1/4 ihres Gewichts an Kampfer. Man erhält ihn aus diesen rein, wenn man das Oehl der Luft aussetzt, wobey es nach und nach verdünstet, und der Kampfer in Krystallen anschießt. Uebrigens läßt sich der Kampfer auch künstlich aus Terpentinöhl bereiten. (Allgemeine Handlungs = Zeit.)

Kapern (einheimische).

Die Dotterblume (Taraxacum), vom gemeinen Mann sonst Kuhblume, auch Butterblume genannt, gibt uns eine gute Art Kapern. Im Frühjahr, ehe die Blumenknospen an diesem Kraut aufbrechen, nimmt man die runde, noch fest zusammen geschlossene Knospe ab, legt solche in ein Zuckerglas oder in einen irdenen Topf, gießt guten Weinessig darauf, und läßt sie so eine Zeit lang stehen. Will man sie aber einmachen, daß sie sich lange Zeit halten, und nicht leicht verderben, so nimmt man zu einem Seitel des besten Weinessigs zwey Loth Salzgeist (Spiritus salis) und 2 Quentchen Salz. Dieses vermischt man, und gießt es sodann auf besagte Kapern. (Hannöv. Magaz.)

Wenn man die Blumenknospen von der Butter- oder Schmalzblume (Ranunculus ficaria L.), die im Frühjahr den Bienen die erste Nahrung darreichen, wenn sie bald aufbrechen wollen, abpflückt, mit gutem Weinessig kocht, und solche alsdann zum Gebrauche mit Essig und etwas Gewürz einlegt, so werden solche den ausländischen Kapern völlig gleich.

Zu gleichem Gebrauche dienen auch die Blumenknospen der Nasturzien. (Hochheimer.)

Die Blüthenknospen von Pfriemenkraut, indianischer Kresse, oder die von den Butterblumen werden, wenn sie noch sehr klein sind, damit sie nicht aufspringen, eingemacht. Man koche sie in Essig mit ein wenig Salz gelinde auf, und kühle sie sogleich wieder ab: wenn sie völlig kalt geworden, gieße man frischen Essig darüber. Beym Anrichten ist zu rathen, sie erst gegen das Ende an das Essen zu geben. (J. G. G.)

Die Knöpflein des Portulak-Krautes können, ehe sie Blumen setzen, abgepflückt, überbrühen, und wenn sie erkaltet sind, mit Essig und Baumöhl, wie Kapern, genossen werden. (Allgem. Haushalt. Lexikon.)

In der obern Pfalz werden die noch nicht aufgeschlossenen Blumenköpfchen der Sumpfdotterblumen, (Caltha pa-

lustris) mit Salz und Essig eingemacht, und vertreten dann recht gut die Stelle der Kapern, statt welcher sie gegessen, und verkäuflich ausgeführt werden. (Allgem. Anzeig. d. Deutschen.)

Unter den Versuchen, Blumenknospen inländischer Pflanzen wie Kapern zuzurichten und zu gebrauchen, gelang der mit der noch nicht aufgeschlossenen indianischen Kresse (Tropæolum majus) am besten. Einige nehmen auch die jungen Früchte derselben dazu, die aber härter und unangenehmer sind. In der Gegend von Artois im nördlichen Frankreich macht man die gelben Blumenknospen des Ginsters oder gemeinen Pfriemenkrauts (Spartium scoparium) auf eben die Art, wie die Kapern, ein (daher Ginstkapern genannt), und versendet sie sehr weit als eine Delicatesse. In der Gegend der Bergstraße im Mainzischen bereitet man ebenfalls viele solche Kapern, und versendet ganze Ladungen davon nach dem Niederrhein und Holland. Auf eben die Art kann man auch die Blüthenknospen des Hollunders oder Flieders nutzen. (Bohns Warenlager.)

Ehe sich die Blumen der indianischen Kresse öffnen, werden sie mit Salz und Essig, wie die Kapern, eingemacht, und statt selber zu Salat und Brühen an Fleisch und Fische gebraucht. Um den Essig gut zu erhalten, muß man einige Schoten des spanischen Pfeffers dazu legen.

Auch die Samenkörner der indianischen Kresse können zu Speisen benutzt werden: ehe sie überständig reif sind, werden sie abgenommen, in Weinessig ein wenig aufgekocht, dann in ein irdenes Gefäß gegossen, worin saure Kirschblätter liegen, und oben darauf legt man frische Lorbeerblätter und etwas Muscatenblumen, auch ein wenig ganzen Pfeffer. Wenn nun dieses schichtweise, wie man etwa die Pfeffergurken einlegt, geschehen ist, und man solche Körner, um das Gefäß voll zu machen, das letzte Mahl kocht, kann man den Essig von ersteren abgießen, und wieder damit aufkochen, damit sich der Essig gut erhalte, und nicht umschlage. Die solcher Gestalt

zubereiteten Samenkörner können zu Ragouts gebraucht werden. (Krünitz.)

Ein Surrogat statt der gewöhnlichen Kapern sind die rohen Fliederbeeren in Essig und Salzwasser zu diesem Zwecke eingemacht. (Univers. Lexikon.)

Kien - Surrogat.

Tannen- und Fichtenäpfel können mit ungemein großem Vortheile statt des zum Feuermachen gebräuchlichen Kienes benutzt werden. Meisten Theils strotzen sie von Harz, und brennen ungemein hell, wenn sie nur gehörig trocken sind. In Wäldern der Art wirft sie der Wind zu jeder Jahrszeit zu Tausenden herunter, und jeder, der in der Nähe wohnt, kann sie sammeln. (Dr. Becker in ökon. Heften.)

Kirschwein zu machen.

Wenn man einen guten Kirschwein machen will, so nehme man eine beliebige Menge Kirschen, sondere die Stiele davon ab, und zerstoße die Kirschen sammt den Steinen in einem Mörser. Man bringe das Kirschmark mit sammt den zerquetschten Steinen in einen kleinen Sack, thue Anis, Zimmt und Zucker dazu, und hänge den Sack in ein mit rothem Wein angefülltes Faß. Der Wein wird alle gewürzhafte Theile dieses Gemenges ausziehen, und den Geschmack der Kirschen und der Gewürze annehmen.

Um sich jederzeit augenblicklich einen dergleichen Wein zu bereiten, verfertigt man sich z. B. von den Kirschen einen Saft auf folgende Weise. Man stoße die Kirschen nebst den Kernen in einem Mörser recht klein, nehme es heraus, thue es in ein gläsernes oder porzellanenes Gefäß, und setze es eine Nacht in den Keller. Des andern Tages wird der Kirschsaft durch ein Tuch gerungen, und etwa mit einem Glase abgemessen. Zu jedem Glase voll Saft wird ein halbes Glas voll klein gestoßenem Zucker genommen, und Saft und Zucker

mit einander vermischt, und so lange aus einem Gefäße in das andere gegossen, bis der Saft ganz klar ist, welcher alsdann in Bouteillen gefüllet wird. Oben wird ein Beutel mit Nelken und Zimmet gehängt, dieselben in die Sonne gesetzt, und etliche Tage darin stehen gelassen, hierauf gut verstopft, und die Bouteillen in den Keller gelegt. Hieraus kann man nun jederzeit Kirschwein machen, wenn man davon, so viel man will, zu weißem Wein gießt. (Hochheimer.)

Kleister aus Kanariengrassamen.

Der Same des Kanariengrases (Phalaris canariensis) wird in Mehl verwandelt, und dieses dann wie Weizenmehl gebraucht, woraus ein sehr verbesserter Kleister für die Weber zubereitet wird, welcher den Vorzug hat, daß dadurch die Kette zarter wird, daß es die Feuchtigkeit des Zeuges länger anhält, das Gewebe gleicher macht und zusammen hält. Dieser Kleister leimt besser, als der aus Weizenmehl, und kann kurz nach seiner Bereitung angewendet werden, während der aus Weizenmehl, besonders im Winter, oft lange Zeit gähren muß. Die Menge Mehl von beyden Samen, welche man braucht, ist fast gleich, jedoch zum Vortheil des Mehles aus Kanariensamen, da es äußerst zart und klebrig ist. Diese Eigenschaften machen es bey der Verfertigung feiner Kattune, Musseline, Battiste und anderer Zeuge mit feinen Fäden und enger Kette sehr schätzbar. (Allgem. Handl. Zeit.)

Kleister aus Erdäpfeln.

Man zerreibt ein Pfund gut gewaschene rohe Erdäpfel auf einem Reibeisen, setzt dem Marke sechs Pfund reines Wasser zu, und kocht das Ganze unter stetem Umrühren einige Minuten lang. Man nimmt nun das Gesottene vom Feuer, schüttet ein Loth gepulverten Alaun nach und nach hinzu, und rührt alles anhaltend mit einem hölzernen Löffel um, und zwar so lange, bis der sich bildende Leim völlig klar geworden ist, in welchem Zustande derselbe nun angewendet werden kann.

Herr Druy, der Erfinder dieses Leims oder Kleisters, hat dafür von der Aufmunterungs-Gesellschaft in London eine Belohnung von 10 Guineen erhalten.

Man hat jenen Leim während 6 Monathen hindurch mit glücklichem Erfolge in Anwendung gesetzt, und sich überzeugt, daß solcher nicht nur eben so gute Dienste leistet, wie der aus Getreidemehl, sondern daß er diesem noch vorgezogen zu werden verdient, und viel wohlfeiler, als jener, ist. Buchbinder, Tapetenfabrikanten, Leinwand-Manufakturen, Mahler ꝛc. werden von diesem Kleister einen sehr ausgedehnten Gebrauch machen können. (Hermbstädt.)

Kohl, dessen Surrogat.

So lange die Pflanze des Ackersenfs (wilder Senf, unechter Hedrich, Sinapis arvensis) noch jung ist, kann sie als Gemüse gegessen werden, und wird in Schweden auch wirklich als Kohl zugerichtet, und soll, vorzüglich mit einer Schinkenbrühe bereitet, besser, als der gemeine Gartenkohl, schmecken. Sie hält das Mittel zwischen Spenat und Kohl. (Whistling.)

So bald die Erdäpfel heraus schießen und Stängel treiben, kann man diese jungen Schößlinge abbrechen, und solche nebst den an ihnen befindlichen jungen Blättern zart zerhacken, gehörig auf- und absieden, und zur Verspeisung zubereiten lassen, es sey für sich allein, oder aber, in Verbindung mit andern Kohlarten und dergleichen hierzu anwendbaren Kräutern. Auf die letztere Weise genossen, sind sie um so schmackhafter und angenehmer. Bey dieser Verwendung der Stängel und Blätter hat man indessen die Vorsicht zu gebrauchen, solche vor dem eigentlichen Gahrsieden gut aufzuwällen, das heißt: etwas auskochen zu lassen. Dabey wird das zu diesem Behufe aufgegossene Wasser, je nach dem sie sich verhalten, ein bis zwey oder drey Mahl aufgeschüttet, und anderes hinzu gethan, um mit dem Aufwallen gehörig fortzufahren. Hierdurch kann man sich des in ihnen befindlichen Saftes, der einen

etwas widrigen Geschmack hat, leicht entledigen, auch die Speise selbst genießbarer und besser machen, und zum schnelleren Gahrkochen besser vorbereiten.

Auch die obersten zartesten Köpfchen der Kartoffelstängel, abgemacht, hinlänglich gereiniget, abgesotten, und mit Weinessig eingemacht, sollen ein sehr wohlschmeckendes, und auf längere Zeit sich gut haltendes Eingemachtes geben, das selbst ein delicater Gaum nicht verschmäht. (ökon. Hefte.)

Die Nessel (Urtica dioica), deren junge Blätter und Sprößlinge im Frühjahre gekocht, können sehr gut als Kohl gegessen werden. Ueberhaupt ist der junge Anwuchs der Nesseln, wie der Hopfensalat, ein Leckerbissen. (ökon. Hefte.)

Kohlenstifte (künstliche).

Man nimmt Roßmarinstängel, Weinreben oder Weiden, sondert Rinde und Mark davon ab, gibt sie in einen Pistolenlauf, verklebt alle Oeffnungen mit Thon, und läßt den Pistolenlauf durchglühen. (Krüniß.)

Kork zu Pfropfen, Surrogat dafür.

Der russische Kaufmann Solenikoff zu Jaroslaw hat ein Mittel erfunden, aus dem Birken-Schwamme Pfropfe zu verfertigen. Man nimmt einen Kessel, der 10 Eimer oder mehr hält, füllt denselben mit Wasser, thut auf jeden Eimer 1 Pf. gewöhnliche Asche, 1/2 Pf. Salz und 2 Pf. Kalk hinzu, und läßt es zusammen nicht über eine Stunde kochen, wo dann die Lauge wie Milch wird. Hierauf läßt man den Kessel so lange stehen, bis sich das Dicke zu Boden gesetzt hat, und die Lauge ganz hell wird, und gießt dann das Klare mit Vorsicht in ein anderes Gefäß. Die erhaltene Lauge ist hinreichend, um den Schwamm fünf oder noch mehrere Mahle darin zu kochen. Man wäscht nun den Kessel wieder ganz rein aus, thut die Schwämme hinein, bedeckt sie mit einem hölzernen Rost, legt Steine darauf, damit die

Schwämme sich nicht heben, füllt den Kessel mit der reinen Lauge, und läßt sie so 3 Stunden kochen; hernach nimmt man sie vom Feuer, und läßt sie erkalten. Nun sind die Schwämme fertig, um Pfropfe aus denselben zu schneiden, wozu keine andere Materialien und Instrumente nöthig sind, als ein Messer und ein Tisch. (Hellenthal.)

Lacmus-Tinctur und Papier selbst zu verfertigen.

Zur Bereitung der Lacmus-Tinctur lasse man einen Theil feines Lacmus in gepulvertem Zustande mit sechs Theilen destillirtem Wasser, und dem sechzehnten Theil des Lacmuses, krystallinisches Natrum, in einem zinnernen Kessel 10 Minuten lang gelinde sieden. Man filtrire die erkaltete Flüssigkeit durch Papier, und hebe solche unter dem Nahmen Lacmus-Tinctur in einem wohl verstopften Glase auf.

Will man Lacmus-Papier verfertigen, welches sich länger hält, und nicht, wie die Tinctur, der Verderbniß unterworfen ist, so erwärme man die Lacmus-Tinctur in einem flachen zinnernen Kessel bis zu 70 Grad Reaum. Nun lege man Streifen von feinem ungeleimtem Velinpapier hinein, nehme, wenn solche eine himmelblaue Farbe angenommen haben, sie heraus, und lasse sie aufgehängt trocknen. Das so bereitete Lacmuspapier ist schön von Farbe, gegen Säuern äußerst sensibel, und läßt sich in einer gut verschlossenen Schachtel Jahre lang ohne Verderbniß aufbewahren. (Hermbstädt.)

Lacmus, desselben Ersatzmittel zum Blaufärben des Papiers.

Wo der Lacmus nicht zu bekommen ist, kann man das Papier mit den Säften unterschiedlicher blauen Blumen färben, z. B. der Violen, der Schwertlilie, der Kornblumen rc. oder mit dem blauen Safte, den man durch das Auspressen von dem Schabsel des rindichten Theils des gemeinen Ret-

tigs erhalten kann. Es ist hinlänglich das Papier mit diesen Säften nur auf einer Seite zu färben, weil diese einzige Farbe ein Merkzeichen für das Uebergewicht beydes von der Säure und den Laugensalzen abgibt, indem sie von jener roth, von diesem aber grün wird. (W. Lewis.)

Lapis Lazuli nachzumachen.

Man nehme 10 Pf. Glasfluß- oder Pasten-Composition, 3/4 Pf. weißcalcinirte Knochen oder Horn, 1 1/2 Unze Zaffer und 1/2 Unze Braunstein. Man schmelze die Glas- oder Pasten-Composition mit dem Zaffer und dem Braunstein, bis dadurch ein sehr durchsichtiges Glas erzeugt worden. Wenn die Masse kalt geworden, so pulverisire man sie, und mische sie mit dem calcinirten Horn durch Abtreiben gut mit einander. Diese Mischung schmelze man bey einer mäßigen Hitze so lange, bis man sieht, daß sich alles wohl unter einander verbunden hat. Diese geschmolzene Masse bilde man in Kuchen, indem man sie auf eine reine polirte Kupfer- oder Eisenplatte ausgießt.

Verlangt man, daß sie Goldadern habe, so vermischt man gleiche Theile Goldpulver und calcinirten Borax mit einander, feuchtet diese Mischung mit Spicköhl an, und mahlet auf die Kuchen damit Adern. Man bringt sie alsdann in einen Ofen von mäßiger Hitze, wodurch sich das Gold so fest mit dem Glase verbindet, daß es scheint, als ob die Adern natürlich wären. Wenn die Nachahmung des Lapis Lazuli heller von Farbe seyn soll, so muß die Menge des Zaffers und des Braunsteins vermindert werden; soll sie aber durchsichtiger seyn, so nimmt man weniger calcinirte Knochen.

Wo man keinen Zaffer haben kann, nimmt man dafür eine doppelte Menge Smalte. (Hochheimer.)

Leder, Ersatz desselben bey manchen Fällen.

Der Director Mützel schlägt der ökonomisch-märkischen Gesellschaft zu Potsdam vor, zur Bedeckung der Reisewagen,

Koffer, Bettsäcke rc. statt des Leders sich des Segeltuchs oder Drillichs zu bedienen, welches mit einem Brey von gelber Erde, Kienruß und Firniß überzogen, und dieser Ueberzug wohl eingerieben, mit einer Glaskugel geglättet, und noch zwey Mahl mit Firniß, etwas Kienöhl und Kienruß überstrichen, und wieder geglättet wird. (ökon. Hefte.)

Limonaden-Pulver.

Wer sich keine Citronen anzuschaffen Gelegenheit hat, kann sich dieses Limonaden-Pulver auf folgende Art selbst machen. Man nehme auf ein Pfund Zucker drey Quentchen wesentliche Weinsteinsäure, reibe sie zu Pulver, mische dieses Pulver unter den pulverisirten feinen Zucker, und tröpfle 8 Tropfen Bergamottenöhl darunter, welches dem Ganzen den Geruch und Geschmack der Limonade gibt. Dann hebe man es in einer Flasche, in welcher es sich gut conservirt, zum künftigen Gebrauche auf. Will man nun Gebrauch davon machen, so thue man eine Unze von diesem Pulver in ein Seitel Wasser, und rühre es um. Das Wasser wird trübe werden, wie Limonade aussehen, und ihr an Geschmack ähnlich seyn. Indessen ist doch nicht zu längnen, daß, weil das wesentliche Oehl, welches darin hervor sticht, ihm eine unangenehme Schärfe mittheilt, so, daß man dieses Getränk mehr für eine Auflösung eines mit Bergamottenöhl versetzten Weinsteinsalzes halten kann, die mit Citronensaft bereitete Limonade Vorzüge vor diesem Pulver hat. Dessen ungeachtet ist diese Limonade, weil sie so leicht zu bereiten ist, und sich gut conservirt, und weil man sie als ein bewährtes Mittel gegen den Gries und den Scorbut befunden hat, von großem Nutzen, und auf jeden Fall zu empfehlen. Vermischt man ausgepreßten Citronensaft mit Zucker, so erhält man einen Syrup, welcher sich zwar nicht lange hält, aber doch ein Getränk gibt, welches eine wahre Limonade ist, besonders wenn man kein wesentliches Oehl darunter mischt. (Hochheimer.)

Lumpen zum Papier, Ersatz derselben.

Hr. Bareta in Paris hat die Kartoffelfasern (welche übrig bleiben, wenn man die Kartoffeln reibt, und durch Wasser das Stärkemehl auswäscht), in seiner holländischen Papiermühle unter den Papierteig genommen, und ein sehr gutes Papier damit erhalten. Es ist daher zu wünschen, daß man sie auch in Deutschland versucht. Die Kartoffelfasern bleiben übrigens jetzt stets bey der Stärkebereitung als Rückstand, und dienen höchstens zum Viehfutter. Nun könnte man aber die Kartoffeln im Großen reiben, das Stärkemehl absondern, und unter das Brot nehmen, die Fasern aber zu Papier benutzen. (Allgem. Handl. Zeit.)

Mahagoniholz nachzumachen.

Um eine Beitze zu machen, womit man Ulmen - und Ahornbretern die vollkommene Mahagoniholz-Farbe geben kann, benetze man die Breter zuerst mit Scheidewasser, nehme darauf ein halbes Loth gepulvertes Drachenblut, ein Quentchen gepulverte wilde Ochsenzungenwurzel, ein halbes Quentchen Aloe, und ziehe aus diesen zusammen mit einem halben Seitel starkem Weingeist seine Tinctur. Diese streiche man vermittelst eines Schwammes oder Pinsels zwey bis drey Mahl über die Breter, und lasse sie darauf trocknen. (Flörke.)

Ueberstreiche das Holz zuerst mit Alaunwasser, sodann mit Saffran, der in Weinessig stark eingekocht, und nachher verdünnt worden, endlich aber mit der Beitze von Fernambuk- oder Rothholze einige Mahl. Will man die Farbe dunkler haben, so läßt man die Beitze, wovon das Fluidum halb aus Regenwasser und halb aus Bieressig bestehet, mit etwas Brasilien - oder Braunholzspänen aufkochen, welches aber mit Vorsicht geschehen muß, weil sonst die Farbe leicht violett wird.

Man nimmt gelöschten Kalk, wie ihn die Maurer brauchen, streichet Kirschbaumholz, welches sich dem Mahagoni

in Ansehung der Farbe am besten substituiren läßt, damit an, läßt es trocken werden, und reiniget es hernach von dem Anstrich. (Flörke.)

Man wählt eine Holzart, welche hart und geglättet seyn muß, reibt sie mit verdünnter Salpetersäure ab, und läßt sie dann trocken werden. Hierauf löset man in einem Maß Weingeist eine halbe Unze guten Drachenbluts und eine halbe Unze Kohlensäure auf. Diese Auflösung schlägt man durch ein Tuch; dann trägt man diese Essenz mit einem feinen Pinsel auf das Holz, und läßt sie auf demselben trocken werden, und ganz in das Holz einziehen.

Auf eben diese Weise bereitet man eine Auflösung von gemeinem Lack in einem Maß Alkohol zu, die man mit einem halben Loth Kohlensäure verbindet, und trägt dann diese Auflösung, wie die vorhergehende, auf das Holz. Ist die Oberfläche des Holzes vollkommen trocken, so polirt man sie. Man bedient sich dazu des Bimssteins und eines Stücks Buchenholzes, das man in Leinöhl abgesotten hat. So soll man besonders den Meubles von Nußbaum- oder Birnbaumholz den brillanten Ton des Mahagoniholzes geben können. (Cadet de Veaux.)

Man pflegt bey uns inländischen harten Hölzern durch verschiedene Beizen das Ansehen des Mahagoni zu geben. Das Holz wird zu dem Ende erst mit Alaunwasser, dann mit einer Brühe von Saffran, welche in Weinessig stark eingekocht und nachher wieder verdünnet worden, und zuletzt mit der eigentlichen Beize von Fernambuk, wozu halb Regenwasser und halb Bieressig genommen wird, überstrichen. (Funke.)

Man hat gefunden, daß das Holz der Schwarzpappel (Populus nigra) ein sehr gutes Surrogat des Mahagoniholzes abgibt. Durch Fourniren, Schleifen, Beizen und Poliren bekommt es ein ungemein schönes Ansehen. Es soll seinen Glanz noch länger behalten, als das echte Mahagoniholz. (Aufmerksame.)

Malz, dessen Stellvertreter.

Unsere gemeine Kiefer oder Fichte (Pinus sylvestris L.) liefert, nach den Versuchen des Herrn Faxe, unter schicklicher Behandlung, ohne Zusatz von Hopfen, ein gutes haltbares Bier. Man wendet zu dieser Absicht die zarten, eine Viertelelle langen Zweige an, die man wegen des vielen Terpenthins der äußern Spitzen beraubt, kocht dieselben in der Verbindung mit etwas Malz, seihet dann die Abkochung durch, setzt ihr etwas Hefe oder Syrup zu, und läßt sie an einem warmen Orte gähren. Zu gleicher Absicht kann auch der Wachholderstrauch angewendet werden. (Knobloch.)

Man kann ohne Malz Bier bereiten, wenn man anderthalb bis zwey Pfund gelben Puderzucker eine halbe Stunde in drey Eimern weichen Wassers kocht, gehörig in Gährung stellet, und wenn das Infusum gegohren, es mit einigen Stückchen Citronenschalen auf Bouteillen zieht. Es gibt ein angenehmes kühlendes Getränk für den Sommer. (Krünitz.)

Herr von Tornow zu Preezen im Mecklenburgischen machte 1807 bey der übermäßigen Einquartierung diese Erfahrung. Er würde mit Malz nicht haben auskommen können, hätten ihm nicht seine fünf bis sechs hundert Scheffel gebaute Rüben ausgeholfen. Das Verfahren ist Folgendes. Man reiniget und wäscht die Rüben, und zerstößt sie mit dem gewöhnlichen Stoßeisen, noch besser aber zerschneidet man sie mit der Kartoffelschneide-Maschine, dann läßt man sie in einem Kessel anderthalb Stunden kochen. Während dem mischt man das Malz ein, schüttet dieses auf, und die Runkelrübenmasse oben darauf, und gießt so viel kaltes Wasser noch hinzu, als nöthig ist. Man läßt alles eine Stunde ruhig stehen, und zapft dann ab. Auf anderthalb Viertel-Metzen Malz nimmt man zwey gehaufte Metzen rohe Runkelrüben. Das Bier wird gut und süß. (André.)

Mandelkleyen-Ersatz.

Die gepulverte Frucht der wilden Kastanie kann statt der Mandelkleye zum Händewaschen dienen. (Braumiller in Annal. d. märk. ökon. Gesellschaft.)

Mandeln, ihr Ersatz durch Kürbiskerne.

Dazu taugen am besten alle Spielarten besonders von dem großen Zentnerkürbisse und von dem so genannten Türkenbund. Doch müssen diese Kerne frisch geschälet werden, weil sich von trockenen Kernen das inwendige Häutchen nicht gut abziehen läßt. Wenn die Kerne aus dem Kürbis heraus genommen sind, läßt man sie von außen nur abtrocknen, damit man sie besser zwischen den Fingern halten kann, da sie sonst, wenn sie noch naß sind, leicht aus den Fingern schlüpfen. Wenn sie geschält sind, trocknet man sie bey gelinder Wärme, und hebt sie zum künftigen Gebrauch auf. (Neues hannöv. Magaz.)

Mandelmilch (künstliche).

Man löse einen Theil Sennegalgummi mit zwey Theilen Wasser zu einem dicken Schleime auf; man reibe darauf zwey Theile Mandelöhl oder ein anderes fettes Oehl mit diesem Schleime in einem Mörser recht wohl zusammen, und setze hierauf unter stetem Reiben nach und nach sechs Theile reines Wasser hinzu; es wird eine milchartige Flüssigkeit entstehen, die der Mandelmilch sehr ähnlich ist. (Hermbstädt.)

Marmor nachzumachen.

Man koche die Rinde von Ulmenbäumen und Knospen von Pappeln in Wasser ab, und werfe während des Siedens lebendigen Kalk hinein, bis die Mischung einer geronnenen Milch ähnlich sieht. Alsdann werfe man

weißen zerriebenen und durchgesiebten Kalk hinein, und gieße die Mischung in Formen, so erhält man einen schönen und wohlfeilen Marmor. (Klörle.)

Man nimmt feines Gypsmehl, von Marienglas gebrannt, und Hornleim. Aus dieser Masse kann man den Marmor von allen Farben machen. Von jeder Farbe wird ein besonderer Teig gemacht, den man dann in beliebigen Verhältnissen unter den weißen Teig knetet. Wenn dieser die gehörige Form erhalten hat, und trocken ist, so polirt man ihn. (Neuer Schaupl. d. Natur.)

Zur Darstellung eines künstlichen Marmors mengt man einen Theil fetten Thon mit einem halben Theil feinem Sand. Jene Zusammensetzung gibt nach dem Brennen eine Masse von fleischrother Farbe. Setzt man derselben den achten Theil armenischen Bolus oder Eisenoxyd zu, so erhält man nach dem Brennen eine Masse von dunkelrother Farbe. Wird der Zusammensetzung ein Zwölftheil calcinirtes Messing zugesetzt, so nimmt sie eine grünliche Farbe an. Dieselbe Zusammensetzung, mit einem achten Theil Manganoxyd (Braunstein) versetzt, gibt eine Masse von grauer Farbe. Wird aber dieselbe Zusammensetzung mit dem sechzehnten Theil calcinirtem Kupfer, und dem zwey und dreyßigsten Theil Eisenoxyd versetzt, so nimmt dieselbe nach dem Brennen eine schwarze Farbe an. Wird 1 Pf. völlig weißer fetter Thon mit 1/2 Pf. weiß gebranntem Thon oder auch mit Kreide versetzt, so erhält man nach dem Brennen eine weiße Masse. Das Verfahren, die Erde ohne Hülfe des Mahlens zu marmoriren, bestehet einzig und allein in der Wahl der verschiedenen farbigen Körper, die man mit einer größern oder geringeren Menge der oben benannten Erden zusammen knetet. Die Bedeckung mit Wedgwoodschen Massen auf die marmorirte Grundlage geschieht erst dann, wenn letztere aus dem Feuer kommt. Herr Olivier wendet auch zur Bedeckung der Geräthe Basreliefs von Porzellan = Biscuit an. Ein geformtes Basrelief von gebranntem Porzellan auf das marmorirte Stück getragen, und damit

verbunden, bildet, durch den Gegensatz der Farben, die Cameen. (Leuchs.)

Man bricht ganze Eyerschalen in drey oder vier Stücke, mischt Nürnberger Goldstreusand oder andern Streuglanz, deßgleichen allerhand Feilspäne von Messing und Kupfer unter einen bunten Gyps, gießt denselben in eine Form, läßt ihn trocknen, und polirt ihn gehörig. (Krünitz.)

Matratzen, ihr Ersatz durch Moos-Säcke.

Man sucht dazu im August und September so viel Moos in Waldungen, als man nöthig hat, zusammen, trocknet es im Schatten, klopft es auf Horden mit kleinen schwachen Stäben, daß das Unreine ausgesondert werde, stopft es in Säcke, etwa so dick, daß dieselben 8 bis 9 Zoll dicke Betten vorstellen, und läßt sie hin und wieder wie die Matratzen durchnähen. In dergleichen Moossäcken nisten weder Mäuse noch Wanzen. Wenn sich das Moos darin mit der Zeit zusammen packt, so darf man dieselben nur, wie Federbetten, an die Sonne legen und ausklopfen. (Krünitz.)

Maulbeerblätter, deren Ersatz für Seidenwürmer.

Ein unbekannter schwedischer Schriftsteller versichert, daß die Seidenwürmer einen eben so festen Faden spinnen, wenn sie mit Salatblättern gefüttert werden, als wenn sie die Maulbeerblätter gefressen, indem ein einfacher Faden von einer Viertelelle ein Gewicht von 10 Loth, ohne zu zerreißen, ausgehalten hat. (Neuer Schaupl. d. Nat.)

Giboin gibt ein Mittel an, die Seidenwürmer zu nähren, wenn die Maulbeerblätter erfrieren, nähmlich durch sorgfältig getrocknete Herbstblätter, denen man durch Eintauchen in warmes Wasser ihre Frische wieder geben kann. (ökon. Hefte.)

Medicinische Surrogate (einheimische) für die kostbaren fremden Arzneymittel.

Man dürfte wohl Kosten und Mühe sparen, des Großsultans Balsam von Mecca zu bekommen: ein einziges Blatt Scorphularia, das Johannisblumenöhl, oder ein gutes Tannenpech heilet die frischen Fleisch- und Nervenwunden eben so schnell und mit wenigeren Schmerzen, als der kostbare schwarze Balsam aus Peru.

Die unsichere Fieberrinde dieses Landes dürfte gar wohl zurück bleiben; Wermuth und Enzian in gutem rothem Weine sind eben so kräftig, und weit sicherer.

Der Arme darf sich nicht beklagen, wenn er das Cajeputöhl aus Ostindien nicht bezahlen kann: ein guter Kümmelthee ist eben so kräftig wider das heftigste Magenweh, und die Baldrianwurzel, auch die Mistel, wider das Hinfallende.

Hat der Arme Opium nöthig, so reiße er nur die Stängel des Mohns: er ist ja die nähmliche Pflanze, woraus die Bengalen in großen Plantagen das kostbare Opium ziehen.

Der ehrliche Senne auf den Alpen vertauscht seinen Gebirgswermuth und Rhapontik nicht mit der scytischen Rhabarber, welche das barbarische Monopolium so oft verunedelt. (Errart.)

Anisum stellatum (Stern-Anis) wird durch Kümmel, Fenchel und Anis ersetzt; jedoch muß von letzterm, um der schwächern Wirkung willen, die Hälfte mehr genommen werden

Sanguis Draconis (Drachenblut) und Catechu (japanische Erde) werden durch das Extractum Tormentillae entbehrlich gemacht.

Cassia nodosa und Sassaparilla finden in der Klettenwurzel und den Bittersüßstängeln (Dulcamara), so wie das Sassafras (Fenchelholz) in den grünen Wallnußschalen ihre Surrogate.

Semen Chinae kann als wurmtreibendes Mittel leicht vermißt werden, so lange wir Semen Tanaceti (Rheinfarren) haben.

Die Serpentaria virginiana (Schlangen oder Vipernwurzel) wird durch die Valeriana officinalis L. (großer wilder Baldrian) ersetzt; doch muß man darauf sehen, daß letztere nicht in schattigen Wäldern oder gar am Wasser, sondern auf sonnigen Ebenen gewachsen sey, die sich getrocknet aus folgenden Merkmahlen erkennen läßt: Sie behält ihre Zähigkeit und braune Farbe, und wenn man sie zerbricht, so findet man sie in der Mitte nicht hohl, nicht mit einem schwärzlichen Kreise, sondern voll und glänzend. Der Geschmack ist scharf, gewürzhaft, angenehm, und wenn man sie eine Zeit lang kauet, so entdeckt man eine geringe Bitterkeit und etwas Zusammenziehendes; da hingegen die Wurzel des am Wasser gewachsenen Baldrians fade, süßlich, und ohne allen gewürzhaften Geschmack ist, auch ihr jenes versteckte Bittere und Zusammenziehende gänzlich fehlet.

Salicaria, statt ihrer leistet die Wolverleywurzel (Rad. Arnica) mit ihrem aromatischen Kraute ganz dasselbe.

Das Guajac als eine Species in dem so genannten Holztrank findet sein Surrogat in der Abkochung der grünen Wallnußschalen, der am Ende etwas Fenchelwurzel zugesetzt wird.

Gummi arabicum. Das Gummi von unsern Kirschbäumen und andern Prunus-Arten, womit man schon längst das arabische Gummi verfälscht hat, ist das eigentliche Surrogat des letztern. Würde dieses fleißiger gesammelt, so könnte wenigstens viel arabisches Gummi erspart werden.

Cassia lignea (Mutterzimmet) und dessen Präparate finden ihre Surrogate in unsern aromatischen Pflanzen, den davon destillirten Wässern und ätherischen Oehlen.

Ipecacuanha ersetzt das Asarum europaeum L. (Haselwurzel). (Dr. Joseph Sal. Frank.)

Unter der Rinde des Tannenbaumes wachsen zuweilen Blattern, welche aufgeritzt ein vortreffliches Harz, durchsichtig,

von Geschmack wie Citronenschalen, fließen lassen, dem Balsam von Mecca nicht ungleich, welches zur Heilung allerley Wunden dienlich ist. Es erweichet harte Geschwulsten, zertheilet sie, und erwärmt die kalten und gelähmten Glieder. (Oesterr. landwirthschaftl. Wochenbl.)

Mehl = Surrogate.

Herr Pastor Schirach meldet, daß sich ein gewisser Freund von ihm die Hagebuttenkerne seit einigen Jahren ausgebethen habe, um ein dienliches Mittel für das Hornvieh daraus zu bereiten; in den theuern Jahren 1770 und 1771 aber sey ihm eingefallen, zu versuchen, ob man nicht Mehl daraus machen könne. Er ließ die Kerne an der Sonne oder am warmen Ofen wohl abtrocknen, rieb und säuberte sie von den kleinen Stacheln vermittelst eines Staubsiebes, und schickte sie dann in die Mühle. Hier erhielt er ein ziemlich weißes Mehl, welches ungefähr wie das Mittelmehl von Weitzen aussah. Er ließ einen Wasserbrey davon kochen, und fand ihn wohlschmeckend. Aus Dankbarkeit schickte er etwas Mehl an Herrn Schirach zu weiteren Versuchen, welches dieser zu Milchsuppen und Eyerkuchen anwenden, auch Brotteig davon auswirken ließ, und in jeder Art gut befand. Zwar schmeckte die Hagebutte vor, aber gar nicht widrig; auch bemerkte er, daß das Mehl gar ungemein quoll. (Leipz. Intell. Bl.)

Die Erdkohlrüben (Brassica oleracea napobrassica L.) werden, nachdem sie gewaschen, und von allenfalls verdorbenen Theilen gereiniget worden, wo möglich ganz oder in großen Stücken, halb weich gesotten, dann geschält, und endlich in kleine würfelförmige Stücke geschnitten. Diese Stücke läßt man am warmen Ofen trocknen, und dann dörren. Letzteres geschieht im Großen am besten in den Malzdörren, oder auch im Backofen des Brotes auf Bretern bey einer Wärme, welche man zum Dörren des Obstes anwendet. Sind die Feldkohlrüben hart genug, um gemahlen werden zu können, so bringt man sie ungesäumt auf die Mühle, weil sie bald wieder Feuchtigkeit anziehen, zähe

werden, und dann beym Mahlen an dem Mühlstein hangen bleiben. Um dieß in jedem Falle zu verhüthen, wird das zum Brotbacken bestimmte Rockenmehl sogleich nach den gedörrten Erdkohlrüben gemahlen, und dadurch auch jede Einrede verhindert, welche die Müller wegen Verunreinigung erheben. Das erhaltene Mehl wird mit einer gleichen Menge Rockenmehl vermischt, und auf die gewöhnliche Weise zu Brot verbacken. Es ist nicht zu zweifeln, daß auch die Dickrübe (Beta altissima Lin.) zu einer gleichen Verwendung sich eigne. (Wanderer.)

Man schält wilde Kastanien, und trocknet sie entweder an der freyen Luft, oder in einem Zimmer. Wenn sie trocken sind, werden sie zerrieben und pulverisirt. Das daraus erhaltene Mehl wird durchgesiebt, und in ein Gefäß gethan, welches man mit Wasser anfüllet, und stark umrührt. Dann läßt man das Wasser ungefähr eine Stunde lang ruhig stehen, weil sonst das Mehl, welches außerordentlich leicht ist, nicht Zeit haben würde, sich ganz zu Boden zu setzen, sondern mit dem Wasser abfließen würde. Wenn nun das Wasser sich gesetzt hat, so gießt man es vorsichtig ab, und hält inne, so bald man bemerkt, daß das Mehl mit gehen will. Auf diese Art übergießt man es acht bis neun Mahl mit einer großen Quantität Wasser, und wenn dieß Auswaschen geendigt ist, so schüttet man das Mehl in einen Sack von dichter Leinwand, legt ihn unter die Presse, und läßt ihn trocknen. In Ermanglung einer Presse kann es auch mit einem Tuche ausgewunden werden.

Dieses so zubereitete Mehl ist gänzlich von dem bittern Extractivstoff befreyet, hat also keinen widrigen Geschmack mehr, und gibt ein gesundes Nahrungsmittel. (Hochheimer.)

Die ausgegrabenen oder beym Ackern aufgelesenen Quecken werden ganz rein gewaschen, auf der Häckselbank klein geschnitten, und bey gelinder Ofenwärme, oder, noch besser, bloß an der Luft getrocknet, hierauf aber auf die gewöhnliche Weise gemahlen. Die also behandelten Queckenwurzeln geben verhältnißmäßig noch mehr Mehl, als das beste Korn. Die

Mischung des Quecken = und Kornmehls kann nach Belieben geschehen. Ein Viertel Korn und drey Viertel Quecken geben noch ein genießbares und; den ärztlichen Zeugnissen nach, der Gesundheit nicht nachtheiliges Brot. Je mehr man den Zusatz des Kornmehls verstärkt, desto schmackhafter und besser wird das Queckenbrot werden, und wenn man sich auf die Beymischung eines Viertels Queckenmehl zu drey Vierteln Rockenmehl einschränken wollte, so würde der Unterschied des daraus gebackenen Brotes von dem reinen Rockenmehl kaum merklich seyn. (Allgem. Anzeiger.)

Um Brot aus der Goldwurzel (gelben Affodillewurzel), welche leicht durch ihre dunkelgelbe, goldartige Farbe zu kennen ist, zu backen, wäscht und kocht man dieselbe, befreyet sie von ihrer Schale, schneidet kleine Stückchen, trocknet sie gelinde am Ofen, und mahlt sie mit halb so viel Weitzen. Die Stängel können, auf gleiche Art behandelt, ebenfalls zum Brote benutzt werden, so wie die gerösteten Samen. (Knobloch.)

In Deutschland, wo man zuerst die Runkelrübe zur Zuckerbereitung zu benutzen verstand, hat man jetzt auch die Erfahrung gemacht, daß sie zur Bereitung von Mehl gebraucht werden kann. Ein Drittel Runkelrübenmehl zu zwey Dritteln gewöhnlichem Mehl gibt sehr schmackhaftes Brot. (Journ. gén.)

Eicheln waren das erste Nahrungsmittel unserer Vorfahren, sind aber für unsern verfeinerten Gaumen nicht mehr schmackhaft. Durch Kochen mit Wasser kann man dem Mehl derselben den zusammen ziehenden Stoff entziehen, und es ganz wohlschmeckend machen, wenn man es noch einige Zeit in kaltem Wasser liegen läßt. So mit 2/3 Weitzenmehl verbacken, gibt es gutes Brot, und trug im Jahr 1804 in Italien und im südlichen Tyrol wesentlich zur Minderung der Hungersnoth bey. Auch im Jahr 1709 gebrauchte man sie in Frankreich unter das Brot. Zu Wiazk in Kleinrußland werden Eicheln bey Getreidemangel zu Brot genommen. Sie

müssen recht reif seyn, werden grob geschroten, mit heißem Wasser abgebrühet, und mit einer Beymischung von Getreide gemahlen. Ist letztere nicht zu geringe, so säuert sich der Teig gut, und gibt ein lockeres, sehr genießbares Brot. (Allgem. Handl. Zeit.)

Außer dem, daß die Queckenwurzeln als ein gesunder und schmackhafter Thee getrunken werden, dienen sie bey Mißwachs und in theuern Zeiten als ein zuträgliches und leicht in Menge zu habendes Verlängerungsmittel des Mehls, wozu sie auch von den Finnen oft, von den Esthen aber nur selten angewendet werden. Die Wurzeln werden klein gehackt, stark im Ofen getrocknet, und mit Korn vermischt in die Mühle gebracht. Das gewonnene Mehl gibt gesundes, schmackhaftes Brot und gute Mehlspeisen. (Dr. Petri in ökon. Heften.)

Moschus (künstlichen) hervor zu bringen.

Wenn ein Theil Bernsteinöhl in einer Schale mit vier Theilen rauchender Salpetersäure zusammen gegossen wird, so entstehet eine beträchtliche Erhitzung; die Masse kommt ins Schäumen, und wenn selbige nachgehends mit Wasser ausgewaschen wird, so bleibt ein im Alkohol vollkommen lösbares Harz von gelbbrauner Farbe zurück, das wie Bisam riecht, und daher künstlicher Bisam (Moschus artificialis) genannt wird. (Hermbstädt.)

Mühlsteine (künstliche) zu verfertigen.

Die Hauptmaterialien zu dieser künstlichen Steinart bestehen in der Thon- und Kieselerde, welche man einem hinlänglichen Feuergrade unterwirft, um ihnen alle diese Eigenschaften zu geben, daß sie eben so gut, wie die natürlichen Steine, die man zu Mühlsteinen braucht, können angewendet werden. Jede Thonart, aus der sich Backsteine brennen lassen, ist auch zu obigem Zweck brauchbar. Außer der Thon- und Kieselerde wird aber, um Mühlsteine zu brennen, noch

ein anderer Zusatz erfordert; weil diese beyden Erdarten allein höchst unschmelzbar im Feuer sind, und sich, ohne einen weitern Zusatz, mehr zu Backsteinen brennen lassen, als daß sie in den nicht ganz vollkommenen Grad der Verglasung sollten übergehen, der nothwendig erforderlich ist, um sie als Mühlsteine brauchen zu können. Zu diesem Zusatz bedient man sich der Kalkerde, wovon man etwas zusetzt, bevor die Masse gebrannt wird. Das Verhältniß der Kalkerde kann ohne Nachtheil ziemlich beträchtlich abgeändert werden; doch hat sich ergeben, daß die Masse am besten gerieth, wenn man mit dem Ganzen den siebenten Theil der Kalkerde vermischte. Ob nun wohl der Kalk ein sehr schicklicher Zusatz ist, so ist es doch wahrscheinlich, daß auch andere Substanzen, wie z. B. Gyps, Laugensalze, Asche, Eisen und noch viele Dinge zu eben der Absicht gebraucht werden können, ja, daß vielleicht eine andere Substanz der Kalkerde noch vorzuziehen sey. Wenn nun der Thon- und Kieselerde ein solcher dritter Körper zugesetzet ist, so wird alsdann noch die Hälfte des Feuers erfordert, um die ganze Masse in eine solche feste Steinart zu verwandeln. Der Feuersgrad, welchen man geben muß, kann am besten aus der Erfahrung gelernt werden. Der Erfinder, ein Engländer, Nahmens Pratt, erwähnt, daß der Hitzgrad, den er zu seinen künstlichen Mühlsteinen anwandte, doch etwas größer gewesen sey, als derjenige, dessen er sich für gewöhnlich zum Kalkbrennen bediente; daß aber dieser etwas höhere Hitzgrad dem Kalke nichts geschadet habe. In diesem Hitzgrade erhielt er seine künstlichen Mühlsteine binnen 24 Stunden. Diese Erfindung läßt sich wahrscheinlich noch sehr verbessern; ja, es scheint nothwendig zu seyn, diese Versuche mit ganz reinen Materialien anzustellen, um dadurch die Verhältnisse der Bestandtheile mit mathematischer Gewißheit angeben zu können. Nächst dem müssen auch im Großen die natürlichen Thon-, Kiesel- und Kalkerden vorläufig geprüfet werden, um nach Verschiedenheit ihrer Reinigkeit das Verhältniß abzuändern. An solchen Orten, wo es an natürli-

chen Mühlsteinen fehlt, kann diese Erfindung von Nutzen seyn. Sie kann aber auch außer den Mühlsteinen auf andere Gegenstände angewendet werden, und wenn sie zur Vollkommenheit gebracht ist, so scheint es möglich zu seyn, Steinarten durch die Kunst hervor zu bringen, die den Einwirkungen der Witterung zu widerstehen im Stande sind, und die zum Bau und Verzierungen der Häuser da gebraucht werden können, wo man jetzt nur natürliche Steinarten anwenden darf, die nicht selten mit großen Kosten herbey zu schaffen sind. Einer der wichtigsten Vortheile würde denn vorzüglich darin bestehen, daß man diesen künstlichen Steinen mit leichter Mühe jede beliebige Form geben könnte, wie auch bey den gewöhnlichen Ziegelsteinen möglich wäre, aber zu wenig versucht wird. (Hochheimer.)

Muscatwein (künstlichen) zu bereiten.

Nimm Scharleyen (Scharlachblätter, Salvia sclarea, wilde Salbeyblätter) etliche Pfund, Weinhefen eine genugsame Menge, beitze sie mit einander vier Tage, hernach destillire sie. Den destillirten Liquor rectificire zwey bis drey Mahl über frische Blumen, und behalte ihn dann zum Gebrauch. Wenn davon drey oder vier Tropfen zu einem Seitel holländischem Wein gegossen werden, so wird alsbald Muscatwein daraus. Gießt man diesen Liquor in Rheinwein, so wird der allerbeste, der Bacharacher, daraus. (Collectanea chymica Leidensia.)

Man werfe in ein Faß, welches 40 rheinische Maß hält, nicht mehr als 5 Loth wohl calcinirte Austerschalen; man rühre es wohl unter einander, und dadurch verliert nicht nur der Wein einen Theil seiner Säure, sondern es erhält auch derselbe nach einigen Tagen einen vollkommenen Muscatellergeschmack. (Weber.)

Nahrungsmittel-Ersatz.

Den Mauern dient der Gummi zur vornehmsten und fast einzigen Nahrung, so, daß sie oft davon allein auf ihren weiten Reisen leben. Es ist ihnen ein Manna in der Wüste. Zuweilen lösen sie es in Milch auf, und vermischen es mit Mehl; zuweilen nehmen sie es in den Mund, um es darin nach und nach wie Zucker aufzulösen. (Beckmann.)

Zerstößt man die Knochen so fein als möglich, und kocht man sie, so gibt ein Pfund solcher gepulverter Knochen so viel nahrhafte Brühe, als sechs Pfund Fleisch. Das Fett beträgt drey bis vier Loth, und bezahlt das Holz. Der Arme kann sein Fleisch nun doppelt, als Fleisch und Knochen, benutzen, ja vielleicht die letztern allein kaufen, wenn er nur das Zerkleinern bewirken kann. (Dr. Becker in ökon. Heften.)

Nahrungsmittel-Ersatz (höchst wohlfeiler, gesunder und trefflicher).

Hr. Doktor G. Fr. Most zu Stadthagen im Hannöverischen bringt über die Nahrungskräfte des Salep, der bekanntlich aus den Wurzeln der Orchispflanze bereitet wird, eine umständliche Empfehlung vor die Publicität, die allseitig beherzigt zu werden verdient. Zwar ist die Nahrhaftigkeit des Salep hinlänglich bekannt; doch was und wie Hr. Doctor Most darüber sich äußert, gibt dieser Bekanntschaft noch mehr Gewicht und Anwendung. Die Orchispflanze (Knabenkraut, Kukusblume rc.) wächst wild in allen Welttheilen, auf Wiesen, in Gehölzen und Waldungen, auf kleinen Anhöhen und in bergigen Gegenden, und hat mehrere Spielarten. Sie gehört in die 20. Classe und 1. Ordnung der Pflanzen. Die Blumen sitzen alle oben an einem aufrechten, einzelnen Stängel, wie bey der Hyazinthe, mit der die Pflanze viel Aehnlichkeit hat. Die Farbe der Blume ist verschiedentlich, rosenroth mit schwarz gesprengt, weiß, besonders aber wunderschön purpurroth. Die Blüthezeit ist der ganze Juny. Die

Blätter der Pflanze sind schmahl, lanzettförmig, und bey der Maculata gefleckt. Wegen ihres schönen Aussehens verdient besonders die purpurrothe auch in Gärten eine Stelle, besonders da ihre Blüthe lange anhält. Die Wurzel, als der Hauptbestandtheil der Pflanze, besteht aus zwey ungetheilten, rundlich-eyförmigen Knollen, von der Größe einer Wallnuß. Die Knollen werden im July, wenn die Pflanze verblüht ist, gesammelt: doch nur der junge Knollen ist brauchbar; der ältere vom vorhergehenden Jahre ist schon halb in Fäulniß übergegangen, und daher nicht zu nehmen. Das Ausgraben derselben macht wenig Mühe, und kann von Kindern mit einem Blumenspaten leicht verrichtet werden. Diese Knollen, wovon fast auf allen Wiesen und Triften eine große Menge gesammelt werden kann, werden dann von der Erde gereinigt, abgewaschen (was aber schnell geschehen muß, damit sie nicht viel Schleim verlieren), dann in kochendes Wasser getaucht, und im Backofen getrocknet. Dieß ist die ganze Zubereitung der Salepwurzel, so wie sie in der Medicin gebraucht wird. Will man sie als Speisebrey zubereiten, so trocknet man die Knollen noch ein Mahl bey mäßiger Wärme, und stößt sie zu Pulver. Bey den Persern und Indiern wird der Salep täglich als Nahrungsmittel gebraucht, dessen Bestandtheil ein trockener, innigst mit Kleber (Colla) verbundener Schleim, reines Stärkemehl ausmacht. Früherhin bekamen die Apotheker ihren zum medicinischen Gebrauch nöthigen Salep auch von jenen Völkern: aber jetzt gebrauchen viele schon den einheimischen, in dem dieselben Kräfte stecken, und der sich vom ersteren nur dadurch unterscheidet, daß ihm die schöne weiße Farbe fehlt, und er dagegen einen Stich ins Bräunliche verräth. Der große Nutzen der Saleptränke und Salepsuppen für schwächliche, hektische Personen ist als Nahrungsmittel allgemein bekannt: er beweist, wie nahrhaft und leicht verdaulich dieses Mittel ist. Der Dr. Marsillac macht im Journal pour l'agriculture (1818) ebenfalls auf den außerordentlichen Vortheil aufmerksam, den man aus den Einsammeln der al-

lenthalben wachsenden Orchispflanze ziehen könne, wenn man Salep aus ihr bereite, und sagt unter andern: „Keine Pflanze liefert in einem so kleinen Raume eine so große Menge Nahrungssäfte, als diese. In Hungersnoth kann eine Familie von 4 bis 5 Pf. Salep einen ganzen Monath leben. Er erhält sich, wenn er in Acht genommen wird, wenigstens 30 Jahre. Er ist das leicht verdaulichste Nahrungsmittel, und kann für Soldaten und Seeleute von außerordentlichem Nutzen seyn. Eine Tonne, die 4 bis 5 Zentner Saleppulver enthält, kann 20,000 Mann einen Tag speisen." — „In der That," sagt Hr. Doctor Most, „es sättiget nichts leichter, als eine Salepsuppe. Eine solche, welche aus 1 1/2 Quentchen Salep bestehet, macht 1 Pf. Flüssigkeit schon hinreichend schleimig und gallertartig, und ein mäßiger Mensch fühlt sich dadurch schon hinreichend allein gesättigt. Der Aermere kann seine Salepsuppe, die in Wasser ohne Fett gekocht werden muß, mit wenigem, wohlfeilem Gewürze, mit etwas Salz, Pfeffer, Ingwer u. s. w. schon hinreichend wohlschmeckend machen. Will man eine recht dicke Gallerte haben, so nimmt man 2 Loth Saleppulver, und kocht dieses mit 2 Pf. Wasser bis zum halben Pfund ein: dieses gibt, wie Sago, mit Fleischbrühe, Milch, Wein oder Zimmt, Semmel und Zucker ein angenehmes, gesundes und nahrhaftes Gericht. — Aber wir haben ja eine gute Ernte gehabt; der Krieg hat aufgehört, und mit ihm der größere Verbrauch; wozu in jetziger Zeit des Ueberflusses ein Mittel gegen Hungersnoth vorzuschlagen? So könnte man fragen. Aber mit nichten. Deutschlands Völker vermehren sich nach genauen Berechnungen um eine Million schon in drey Jahren. Werden in dieser Zeit, wo diese Million nicht mehr, wie sonst, Futter für den Krieg seyn wird, Deutschlands 50 Millionen Saatland auch so vermehrt werden, daß sie mit der Bevölkerung gleichen Schritt halten? Wird das deutsche Getreide weniger ins Ausland geführt? Werden Bier- und Branntweinbrennereyen mehr eingeschränkt werden, als in der jüngsten Zeit, wie es die steigende Bevölkerung und

der dadurch entstehende größere Verbrauch erfordert? Werden wüste Steppen, Anger und Triften, von denen in Deutschland Millionen Morgen liegen, die selbst vor vielen Jahren oft herrliche Früchte gaben, aber seit dem dreyßigjährigen Kriege wüste liegen geblieben, jetzt urbar gemacht werden? Werden jetzt mehr Hände dem Ackerbaue bleiben, als früher, wo der Soldatenstand ihm die meisten entzog? Diese Fragen will ich hier nicht beantworten. Genug: Noth, Mangel an Nahrung drückte noch kürzlich unverschuldet Millionen Menschen in Deutschland, und ach! vielleicht nicht zum letzten Mahle; denn wer kennt die Schläge des Schicksals, die einzelne Menschen, wie Nationen, unerwartet treffen können, und die der allmächtige Weltenlenker als Erziehungsmittel der Menschen um der Menschheit willen gebraucht? Darum denkt ein kluger Hauswirth schon in voraus auf solche Dinge, und sammelt in der Zeit; so hat er's in der Noth. Hat ein Hausvater eine Familie von acht Personen, so kann er mit 80 Pf. Salep dieselbe fast ein halbes Jahr hindurch allein ernähren. Seine Hausgenossen werden dabey gesund, heiter und froh bleiben, und ihn werden nicht mehr ängstliche Nahrungssorgen drücken. Ein Beutel mit gut getrocknetem Salep, nach obiger Angabe bereitet, wird die trüben Aussichten in die Zukunft vermindern. Ja, wenn auch Mangel an allen andern Nahrungsmitteln im Lande wäre; wenn auch keine Milch, kein Fleisch, keine Butter u. s. w. mehr da wären, so kann sich der Hungrige doch weit eher seinen Hunger mit Salep, in Wasser gekocht, stillen, als mit Kartoffeln oder andern rohen Früchten. Volkslehrer! Lehrer der Jugend! Schullehrer! zu euch will ich mich jetzt mit diesen Worten wenden: Liegt euch das Wohl des Volkes am Herzen, wie man es von biedern, braven, deutschen Männern erwarten kann; nun so machet den Landmann, und besonders die Jugend, aufmerksam auf die Orchispflanze; lehret sie, wie man Salep daraus bereite. Sorget dafür, daß besonders die Armen, die Dürftigen eurer Gemeinde sich eine hinreichende Menge Salep sammeln, und zwar bald, damit er

ben Theurung und Kornmangel hergeholt werden kann. Wie leicht könnte jeder Hausvater einen Beutel mit Salep, der ja 50 Jahre gut erhalten werden kann, zur Nachhülfe halten, um ihn herzuholen, wenn's Noth ist! Sollte aber die Orchispflanze, die jetzt noch in Menge allenthalben wild angetroffen wird, sich nicht von Jahr zu Jahr immer mehr vermindern, wenn sie häufig gesammelt wird? Ich glaube nicht, daß dieß der Fall werden wird, da sie einen so feinen Samen hat, daß von einer Pflanze mehrere tausend gezogen werden können. — Sollte indeß ihr Mangel fühlbar werden, nun, so kann man sie in Gärten und auf Aeckern bauen, worüber schon längst der Engländer Moult in den Philosoph. Transact. XLIX. eine Abhandlung geliefert hat. Auf einem leichten, lockern Boden wächst sie ganz vortrefflich, und ohne große Mühe zu bedürfen. Die durch Anbau gewonnenen Knollen sind ganz natürlich größer und schöner, als die wild wachsenden, und ein Fleck gutes Land von 10 Quadratruthen Größe (die Q. Ruthe zu 266 Calemb. Fuß, kleiner, als Wiener Maß, gerechnet) kann, wenn anders die Umstände günstig sind, wenigstens 60 Pf. trockenen Salep (Apothekergewicht) geben. Landwirthe und Gutsbesitzer würden sich sehr verdient machen, wenn sie sich mit dem Anbau dieser herrlichen Pflanze beschäftigten, und den Erfolg bekannt machten. Wenn diese Vorschläge, indem sie einen neuen Zweig menschlicher Betriebsamkeit in Anregung bringen, das Elend und die Noth auch nur einiger meiner Mitbürger mindern, so soll dieß mein schönster Lohn seyn." (Doctor Most.)

Neublau nachzumachen.

Man macht eine Indig-Auflösung, verdünnt sie mit einer nicht zu großen Menge Wasser, setzt Kreide zu, und wenn die überflüssige Vitriolsäure damit gesättiget ist, so läßt man alles 24 Stunden ruhig stehen. Hierauf gießt man die blaue Brühe von dem Bodensatz behuthsam ab, und wirft Stärke hinein. Die Stärke erweicht und zertheilt sich sehr

fein. Man setzt so viel Stärke zu, bis ein starker Teig daraus wird, den man mit einem Rührscheit, oder besser mit einer hölzernen Keule, recht unter einander knetet. Dieser Teig muß gerade so dicklich seyn, daß er nicht fließt, aber sich doch noch kneten läßt.

Hierauf drückt man den Teig in hölzerne Kästen, die anderthalb Zoll tief sind; theilt mit einem Messer den eingedrückten Teig in längliche Vierecke, und läßt ihn im Schatten trocknen. (Hochheimer.)

Ochsenbluts- und Eyweiß-Ersatzmittel zur Läuterung des Zuckers.

Dieses Mittel erfand Herr Dorion auf der Insel Guadeloupe in Westindien im Jahre 1815, und machte dadurch in kurzer Zeit sein Glück. Sein Mittel ist der Schleim der Rinde des Ulmbaums, und zwar die innere Rinde (Bast) der Piramendal-Ulme oder des Rüsters (Ulmus), von der eine Art unter dem Nahmen Cortex ulmi interior in den Apotheken gebräuchlich ist. Den Zuckerplantagen-Besitzern auf Guadeloupe, Marie-Galante und St. Martin, wurde die Art, den Schleim aus der Ulmenrinde zu erhalten, und ihn zur Läuterung des Zuckers anzuwenden, auf folgende Art angegeben. Man nehme die Zweige des Rüsters, schäle die äußere Rinde ab, und lasse die innere in frischem Wasser einweichen. Wenn man die Rinden darauf etwas mit der Hand reibt; so geben sie einen dicken Schleim. Von diesem nimmt man nun die nöthige Menge, und bringt sie in den Zuckerrohrsaft. Unter starkem Umrühren bringt man diesen Saft zum Sieden, und schäumet dann den entstehenden Schaum ab. Nach einem neuen Verfahren stößt man bloß die Rinde, und wirft sie in den Zuckerrohrsaft. Hierdurch wird der Saft von vielen fremden Theilen gereiniget, und liefert einen schweren, trockenen und viel schönern Zucker, der sich auch nicht so leicht, als anderer, zersetzt, da er keine erdigen, keine

fetten und keine gummigen Beymischungen enthält. Die Rinden können noch einige Mahl in Wasser geweicht werden, da sie sehr viel Schleim enthalten. Es ist zu wünschen, daß auch die europäischen Zuckerläuterungen von der Ulmrinde Gebrauch machen, da sie in Menge erhalten werden kann, und viel wohlfeiler kommt, als andere Mittel dieser Art. (Leuchs.)

Oehl = Surrogate.

Mehrere einheimische Producte sind als Surrogate der ausländischen kostbaren Oehlarten zu benutzen, z. B. die verschiedenen Arten der Nüsse und Buchecker, die mannichfaltigen Kohl = und Rübe = Saaten, die Hanf=, Kürbis=, Saflor = und Sonnenblumen = Kerne; die Mohn=, Lein = und Tabaksſamen. Alle diese Producte enthalten ein reichliches und zum Theil auch wohlschmeckendes Oehl.

Unter den Wallnüssen wird zu diesem Behuf besonders die Traubennuß empfohlen, die nur von mittelmäßiger Größe, aber sehr dünner Schale ist, und wovon sich 8 bis 10 Stück an einem Stiele befinden. Hierbey ist aber zu bemerken, daß es sehr leicht verderbe, und ranzig werde, weßhalb auch die Italiäner in ihrer Haushaltung beständig auf frisches Oehl bedacht sind, so daß sie sich dasselbe nur immer in geringer Quantität bereiten.

Dauerhafter ist das Oehl der Haselnüsse, und zugleich weit süßer an Geschmack. Auch die männlichen Blüthen des Haselnußstrauchs sollen, mäßig gedörrt und gemahlen, ein Oehl geben, welches dem Nußöhl am Geschmack ähnlich ist.

Der Mohnsamen gibt ein dem Baumöhl sehr nahe kommendes Oehl, das in Frankreich oft mit dem erstern vermischt wird. Der Oehlstoff in dem weißen Mohnsamen beträgt mehr, als den dritten Theil seines Gewichts.

Mehr Oehl, als alle Samen von Kohl = und Rübenarten, enthält der von dem chinesischen Rettig. Er kommt nicht nur in ganz Deutschland, sondern auch in dem weit kälteren Schweden fort.

Die Kerne der Sonnenblume geben ein Oehl, das an Wohlgeschmack und Fettigkeit alle andern Oehle übertrifft. Zu den Speisen braucht man 1/3 weniger, als von Baumöhl. Diese Kerne geben etwas mehr als 1/4 ihres Gewichtes an Oehl. (Feldpropst Kletschke in den Annal. d. märk. ökon. Gesellsch.)

Aus den Zwetschgenkernen läßt sich ein vortreffliches Tafelöhl im Kleinen folgender Maßen bereiten. Man nimmt die rohen, nicht gekochten Zwetschgensteine, läßt sie einige Zeit durch den freyen Zutritt der Luft trocknen, schlägt sie dann auf, nimmt die Kerne heraus, und befreyet sie von der Schale. Die geschälten Kerne werden durch ein grobes Haarsieb ausgebeutelt, sodann über einem sehr gelinden Kohlenfeuer sehr gelinde erwärmet, wobey man solche immerwährend mit einem hölzernen Löffel so lange umrühret, bis man den erhaltenen geringen Wärmegrad mit den Fingern erprobt hat. Nun gibt man die Masse in einen reinen Sack von grober Leinwand, bindet diesen zu, und preßt ihn unter einer Schraubenpresse, die ebenfalls eher etwas warm gemacht werden soll, aus. Das Oehl, welches abfließt, ist Anfangs wegen der beygemischten Schleimtheile, wie alle frisch ausgepreßten Oehle, trübe. Man läßt es daher in einem gläsernen Geschirr eine Zeit lang stehen, und sich setzen. Es bekommt dann eine schöne, klare, gelbgrünliche Farbe, und erhält sich lange, ohne ranzig zu werden. Sieben Pfund Pflaumensteine geben ein Pfund Kerne, und diese ein Drittel ihres Gewichtes wohlschmeckendes Oehl. (Gemeinn. Blätt.)

Um Oehl aus den Sonnenblumen-Kernen zu bekommen, müssen diese zuvor auf der Schälmühle geschälet werden. Zu einem Simmer Kerne muß aber ein Seitel Wicken gemischt werden. Läßt man sie mit den Wicken über die Schälmühle laufen, so fallen, wie bey der Spelz die Spreu, hier die Schalen ab, und die reinen Oehlkerne fallen in den Kasten, welche sodann auf die Oehlmühle gebracht, etwas erwärmt, gestampft, und sodann gepreßt werden müssen. Auf eine an-

dere Art läßt sich das Oehl nicht wohl aus den Kernen auspressen. Ein Simmer rein geschälte Sonnenblumenkerne gibt fünf Maß reines und 1 Maß trübes Oehl.

Der Schnittkohl, welcher so wohl in Ansehung seines Baues, als auch in Absicht auf das Aeußerliche und den Samen, sehr viel Aehnliches mit dem Raps, oder Rübsen hat, gibt ein so gutes Oehl, daß man ihm beynahe vor allen bey uns wachsenden Samen und Früchten, die Oehl geben, den Vorzug einräumen kann. Nur muß man dieses Oehl ja nicht warm, sondern durchaus kalt schlagen; denn es verlieret seinen angenehmen Geschmack gänzlich, wenn der Same geröstet wird. Was die Anpflanzung des Schnittkohls betrifft, so erfordert er, wie der Raps, einen guten wohl gedüngten, trocken liegenden Grund. Am besten ist es, wenn man ihn schon frühzeitig im Julius säet. Die Pflanze wird, wenn sie etwas früh gesäet wird, stockhafter, kann bey guter Witterung im September, und wie sich von selbst verstehet, über dem Herz der Pflanze abgemähet werden, und gibt eine sehr fette Fütterung für das Vieh. Sie trotzt, wenn sie nicht allzu jung und zart ist, aller Kälte und Witterung, und gibt alsdann gemeiniglich eine reiche Ernte und vielen Samen. In dem einzigen Fall, wenn die Pflanzen im Frühjahre roth aussehen, pflüge man den Acker wieder um, und besäe ihn mit einer andern Frucht, weil man da nur einen schlechten Ertrag zu erwarten hat. Auch gedeihet er nicht gut auf Aeckern, auf welchen Vogelwicken und Disteln wachsen. — Man kann ihn so dick säen, als den Raps. Weil aber die Erdflöhe den aufkeimenden Pflanzen sehr gefährlich sind, so gieße man in den Samen etwas Leinöhl, und reibe ihn damit durch einander, so wird dieses Ungeziefer ihm nicht so viel Schaden thun.

Die wilden Kastanien geben zum Brennen ein brauchbares Oehl; man erhält es durch das Kochen der gestoßenen Früchte, so wie durch Auspressen in der Oehlmühle. (Hochheimer.)

Die Kerne des Zwetschgenbaums empfahl die k. k. Nieder-Oesterreichische Landesregierung im Jahr 1813 besonders zur Oehlbereitung. Länder und Provinzen, in welchen das Klima dem Fortkommen dieser Fruchtgattung besonders günstig ist, heißt es in der darüber erschienenen Bekanntmachung, können eine neue reichliche Quelle der Landesindustrie bewirken, wenn in selben die Zwetschgenkerne, die bisher kaum zu etwas gebraucht wurden, zur Bereitung des Oehls benützt werden möchten.

Die Rückbleibsel, oder die so genannten Oehlkuchen geben für das Borstenvieh ein gutes Futter. Es ist anzumerken, daß die Mandeln von bereits dem Feuer durch das Kochen ausgesetzt gewesenen Pflaumenkernen, auf gemeldete Art behandelt, Oehl geben; aber dasselbe ist schon von Farbe braun, und hat den Nebengeschmack der eigentlichen Fruchtgattung, welches bey den rohen gar nicht der Fall ist.

Nicht allein zu Salat und kalten Speisen, sondern auch zu allen warmen Speisen, als Schmalz gegeben, wird dieses Oehl wohlschmeckend gefunden werden; seine milde Eigenschaft wird dasselbe auch geeignet machen, es als Arzney anstatt des theuern Mandelöhls innerlich füglich anzuwenden. (Leuchs.)

Zu den Oehl-Surrogaten dienen von den in Deutschland einheimischen Gewächsen folgende.

A. Kräuter.

1) Rübsen oder Rübsamen (Brassica napus). 100 Pfund Samen geben 35 Pf. Oehl.

2) Kohlsaat oder Ackerkohl (Brassica campestris).

3) Der sinesische Oehlrettig (Raphanus chinensis oleiferus). 100 Pf. Samen geben 40 Pf. Oehl.

4) Leindotter (Myagrum sativum) gibt von 100 Pf. Samen 33 Pf. Oehl.

5) Senfsamen (Sinapis nigra & alba).

6) Ackersenf (Sinapis arvensis).

7) Rettig (Raphanus). 100 Pf. Samen geben 34 Pf. Oehl.

8) Leinsamen (Linum usitatissimum et perenne) von 100 Pf. 30 Pf. Oehl.

9) Hanfsamen (Cannabis sativa) von 100 Pf. 20 Pf. Oehl.

10) Mohn (Magsame, Papaver somniferum) von 100 Pf. 56 Pf. Oehl.

11) Sonnenblume (Helianthus annuus und multiflorus) von 100 Pf. 17 Pf. Oehl.

12) Tabaksamen, virginischer, von 100 Pf. 60 Pf. Oehl, alle andere Tabaksorten weniger.

13) Hederich (Raphanus raphanistrum).

14) Spark (Spergula arvensis).

15) Saflor (Carthamus tinctorius).

16) Waid (Isatis tinctoria).

17) Kürbisse (Cucurbita pepo)., 100 Pf. geschälte Kerne geben 18 Pf. Oehl.

18) Schnittkohlsamen gibt von 100 Pf. 25 Pf. Oehl.

B. Bäume und Sträucher.

19) Buchecken (Fagus silvatica) von 100 Pf. 17 Pf. Oehl.

20) Wallnüsse (Juglans regia) von 100 Pf. 66 Pf. Oehl.

21) Haselnüsse (Corylus avellana).

22) Kastanien (Fagus castanea).

23) Lindensamen (Tilia europaea).

24) Roßkastanien Aesculus hippocastanum).

25) Pflaumenkerne (Prunus domestica).

26) Weinbeerkerne (Vitis vinifera) geben von 100 Pf. 20 Pf. Oehl. (Anleit. zur Technol.)

Man breite die aus der Presse gekommenen Wein-Trester in die Sonne, und sondere die Kerne, nachdem die Trester trocken geworden, und mit den Händen zerrieben wurden,

aus denselben durch ein Sieb. Das Schlagen und Auspressen geschieht, wie mit Mohnsamen. Es versteht sich, daß das Pressen ganz kalt auf der reinsten Presse geschehen muß. Dieses Oehl hat auch vor dem Provencer= und Baumöhl den Vorzug, daß die strengste Kälte es nicht gerinnen macht. (v. Rogge.)

Oliven=Surrogate

Wenn man Kornelkirschen (Dinteln, Herlitzken, Hernsken) zu derjenigen Zeit, da sie noch grün oder grüngelblich, und ungefähr so groß als die italiänischen oder französischen Oliven sind, sammelt, und sie zuförderst mit frischem Wasser von dem ihnen anklebenden Staube und andern Unreinigkeiten säubert, und sie dann mit Wasser so lange weicht, bis sie ihren herben Geschmack verloren haben, so lassen sich dieselben auf folgende Weise dergestalt zubereiten, daß sie in allen Stücken die Stelle der ausländischen Oliven vertreten. Man läßt zuerst die gekochten Kornellen an der Luft trocknen, und kocht sie hernach mit Wein= oder Bieressig; dann legt man dieselben zum Gebrauch mit frischem Essig, nebst Lorbeerblättern, Pfefferkraute, Saturey und andern dazu dienlichen Gewürzen ein, und läßt sie eine Zeit lang wohl verwahret stehen. Oder, man läßt, wenn die Kornelkirschen eben an den Bäumen roth zu werden anfangen, die größten und rundesten ablesen, und erst ein wenig im Hause welk werden, ehe man sie einlegt. Das Aufbewahrungsgefäß, welches auch ein Fäßchen von Holz seyn kann, wird mit Salzwasser gefüllet, und es wird immer so viel Salz hinein geschuttet, als darin schmelzen kann, bis man merkt, daß das Salz nicht mehr zergehen will, sondern zu Boden fällt. In diese Lake werden die Früchte eingelegt, und wenn man sie nicht so hart, wie sie vom Baume kommen, haben will, muß man sie nur gar wenig angesotten haben. Es ist besser, daß sie hart, als weich, sind, weil sie Oliven, die nicht weich sind, vorstellen sollen. In das Salzwasser muß man auch Stängel von grü=

nem Fenchel und Lorbeerblätter mit einlegen, wovon zugleich die Früchte einen angenehmen Geruch bekommen. Die solcher Gestalt in dem Gefäße eingelegten Früchte muß man wenigstens drey Monathe unberührt lassen. Sollten sie beym Aufmachen, oder in der Folge, zu salzig geworden seyn, so werden sie zuvor, ehe sie zu Tische kommen, eingewässert. Diese Früchte kommen den Oliven nicht nur in Ansehung ihrer Farbe, Größe und ihres Kernes völlig gleich, sondern erlangen auch durch die Zubereitung den Geschmack der Oliven. (Krüniz.)

Man wäscht abgebrochene, saure, noch harte Weinbeeren sauber ab, trocknet sie wieder auf einem Tuche, thut sie in einen reinen Topf, gießt abgesottenen und abgekühlten Essig darauf, und beschwert die Beeren mit einem Gewicht, damit sie von der Luft nicht anlaufen. So sind sie statt der Oliven zu gebrauchen. (Gemeinn. Blätt.)

Die Kartoffeln bringen, besonders wenn man sie im Frühjahr in einem warmen Zimmer etwas keimen läßt, ehe man sie verpflanzt, und wenn ein warmer Sommer einfällt, gegen den Herbst Fruchtknoten hervor. Diese wachsen zuoberst auf den Wurzelstängeln an verschiedenen kleinen Stängeln, wo die Blumenbüschel vorher heraus geschossen sind. Im Anfange findet man diese Fruchtknoten nicht größer, als wie große grüne Erbsen; aber nach der Hand wachsen sie in Gestalt der Oliven, so groß beynahe, wie eine kugelrunde Haselnuß. Man findet sie so hart, wie halbreife Stachelbeeren, und sie behalten diese grüne Farbe einen Monath lang: aber bey zunehmendem Wachsthum werden sie nachher weich, und bekommen ein gelbliches Ansehen, wo man in der fleischichten Materie dieser Fruchtknoten kleine zerstreute Kartoffelsamen findet. Wenn diese Fruchtknoten noch etwas hart und grün sind, so werden sie abgepflückt, und zum Einsalzen gesammelt. Nachdem sie im Wasser noch abgespühlt worden, legt man sie in eine zubereitete, abgeseihete, reine Salzlake (Hoffmann legte sie mit Vortheil einige Tage vorher in gutem Baumöhl ein), und läßt sie darin 48 Stunden liegen, damit sie wie Salz-

gurken das nöthige Salz in sich ziehen. Hiernächst werden die Kartoffelknoten aus der salzigen Lake heraus genommen, und in einen Durchschlag gelegt, damit in einem Tage alle Lake davon abziehe. Wenn dieses geschehen ist, nimmt man Wein- oder andern guten Essig, und kocht sie darin bey einem mäßigen Kochfeuer, daß die Knoten beynahe halb durchscheinend, aber doch so, daß sie durch das Kochen nicht zu weich werden. In den Essig, worin die Fruchtknoten gekocht werden, legt man vorher Kräuter nach Gefallen, besonders Kräuterpfeffer, oder etwas Nelken und einige Muscatblumen. Kocht man sie in Dragonessig mit ein wenig Muscatblumen, so bekommen sie davon einen sehr guten Geschmack, und sind dann besonders nicht weniger, als im erstern Falle, sehr magenstärkend, und für Personen, die an der Kolik leiden, sehr dienlich. So lange der Essig noch etwas warm ist, wird er nebst den eingemengten Kräutern abgeklärt, diese Fruchtknoten in einen gläsernen Hafen gethan, welcher mit Papier wohl überdeckt und zugebunden wird, um sie zum Gebrauch aufzuheben, wo diese Kartoffelknoten, welche das Ansehen der Oliven haben, beständig mit Nutzen, als gesunder und schmackhafter, auch wie Gurken gebraucht werden können. (Blumhof.)

Opium-Surrogat.

Mehrere andere Gewächse, als der Mohn, können zur Bereitung, oder als Ersatzmittel des Opiums dienen. Besonders empfiehlt sich der Gartenlauch (Lattich, Lactuca sativa), dessen Saft eine betäubende, Schlaf erregende Kraft hat. Schon seit den ältesten Zeiten ist dieses bekannt. Dr. Coxe zu Philadelphia empfahl ihren Saft statt des Opiums. Bietat sagt in seiner Materia medica von dem wilden Lattich (Lactuca virosa L.): „Diese Pflanze schmeckt bitter, und gleicht ihren Eigenschaften nach dem Mohn; auch hat man derselben Milch mit dem Mohnsafte vermischt. Sie ist ein wahres narkotisches Mittel. Sie macht die, welche davon essen, trunken, und dieß geschieht auch, wenn man den Dampf

der im Kochen davon aufsteigt, einathmet. Sie gibt ein eben so gutes Opium, als der Mohn. Der Saft selbst des gemeinen Lattichs (Lactuca sativa) hat bey einer Frau gefährliche Zuckungen erregt." Weniger wegen des hohen Preises des Opiums, als wegen der so häufigen Verfälschung dieses Arzeneystoffes, wäre ein einheimisches Surrogat desselben zu wünschen. (Allgem. Handl. Zeit.)

Der eingedickte bekannte Milchsaft in den Stängeln und Blättern des Gartensalats (Lactuca sativa) gibt ein wahres Opium, welches vielleicht das morgenländische an Güte noch übertrifft. Die beste Zeit, den Saft durch Einschnitte zu erhalten, ist, wenn die Pflanze in den Samen schießt; vorher hat er noch nicht die gehörige Vollkommenheit, und späterhin erhält man weniger. Die Einschnitte macht man nicht der Länge, sondern der Quere nach. Es ist nicht zu zweifeln, daß auch die einheimischen oder wild wachsenden Gattungen des Salats, oder Lattichs, zumahl das Giftlattich (Lactuca virosa) ein Opium liefern, da ihr Saft im Wesentlichen dieselbe Beschaffenheit hat. (Lippold.)

Das Opium, welches wir verbrauchen, erhalten wir aus der Levante; es kommt also sehr theuer zu stehen. Es scheint jedoch, nach einigen Versuchen, die in England angestellt werden sind, daß man bey gehöriger sorgfältiger Behandlung daselbst auch Opium ziehen könne, welches eben so stark, und eben so häufig erzeugt wird, als dasjenige, welches in der Türkey, in Aegypten und Persien gebauet wird. Wenn also der Bau des Opiums in England gelungen ist, so muß er auch in ähnlichen Klimaten gelingen.

Nichts ist einfacher und weniger kostspielig, als das Verfahren, um das Opium in seiner Güte und Reinheit aus den großen Mohnköpfen, gewöhnlich Gartenmohn genannt, auszuziehen. Der Mohn wird zu verschiedenen Zeitpuncten gesäet, nähmlich gegen Ende Februars, und gegen die zweyte März-Woche, und zwar in Rabatten von 3 1/2 Schuh Breite, die mit gut verfaultem Mist vorher gedüngt, und fleißig

umgegraben werden, damit die Erde leicht wird. Man säe den Samen entweder reihenweise (drey Reihen auf eine Rabatte), die man, wenn sie 2 Zoll hoch sind, läutert, damit jede Pflanze einen Schuh weit von der andern stehe, oder wurfweise, und läutert ihn hernach in derselben Entfernung. Die ausgerissenen werden, wenn es die Zeit zuläßt, verpflanzt; diese kommen aber selten gut fort, und wollen sehr häufig begossen seyn. Die fremden Pflanzen rottet man dazwischen aus, so kommt der Mohn gut fort, so daß jede Pflanze 4 bis 10 Köpfe trägt. Diese Pflanzen tragen große Blumen von verschiedener Farbe. Wenn die Blätter abfallen, und die Kapsel noch grün ist, so ist es Zeit, das Opium auszuziehen, welches geschieht, indem man mit einem spitzigen Messer 4 bis 5 kleine Einschnitte, der Länge nach, jeden ungefähr eines Zolls lang, macht, und zwar nur auf einer Seite der Kapsel, und nicht tiefer, als bis auf das Oberhäutchen.

Sobald der Einschnitt geschehen ist, so fließt ein milchichter Saft heraus, welcher das eigentliche Opium ist. Diese sehr klebrige Materie gesteht gewöhnlich unten an dem Einschnitt; zuweilen fließt sie aber so häufig heraus, daß sie tropfenweise auf die Blätter der Pflanzen fällt.

Den folgenden Tag, bey schönem warmem Wetter, findet man das Opium gräulich, zuweilen schwärzlich an Farbe. Dann wird es mit einer Messerklinge, oder einem ähnlichen Instrument abgekratzt, und in Gefäßen bewahrt, wo es binnen ein oder zwey Tagen die nöthige Consistenz erlangt, um stückweise in Töpfe gethan zu werden. (Hochheimer.)

Opodeldoc zu ersetzen.

Wirksamer, als aller Opodeldoc, ist gegen den Rheumatismus folgendes einfache bewährte Mittel. Man koche in scharfem Essig eine Hand voll Hollerblüthe ein, und halte den leidenden Theil über den warmen Dunst davon. (Aufmerksame.)

Peruvianischen Balsams Stellvertreter.

Das in den grauen Ritterzeiten schon bekannte und bewährt gefundene Johannisöhl soll die Stelle dieses Balsams ersetzen können. (Reichs-Anzeiger.)

Pfeffer-Surrogat.

Dies ist die breitblätterige Kresse (Gingidium). Diese vertritt in den meisten Fällen bey dem Abwürzen der Speisen die Stelle des Pfeffers, indem sowohl die Wurzel, als Blätter, als auch der Same dieses Krautes in trockenem Zustande den pfefferartigen Geschmack behalten. Insonderheit aber ist das Kraut bey dem Einlegen der großen und kleinen Gurken, und zum Abwürzen aller Arten von Salat noch füglicher, als der Pfeffer, zu gebrauchen, indem es diesen Speisen nebst dem pfefferartigen zugleich einen sehr angenehmen Geschmack mittheilt. Die Köche in Dänemark pflegen den ausgepreßten Saft von dieser Pflanze mit Essig zu vermischen, oder besprengen die klein geschnittenen Blätter derselben mit Essig, und gebrauchen sie zu Bratenbrühen. (Krüniz.)

Pontak nachzumachen.

Man zerquetscht zu diesem Ende gemeine Heidelbeeren (Vaccinium Myrthillus) zu Saft, und drückt sie durch ein Tuch. Zu einem Maß Saft wird ein halbes Pfund Zucker genommen, und wenn dieser darin zerschmolzen ist, wird der Saft in Bouteillen gefüllt, und an die Sonne gesetzt, bis er aufgähret, worauf er durch ein zartes Haarsieb gegossen, wieder in reine Bouteillen gefüllt, und in den Keller gesetzt wird. Hiervon gießt man eine Portion in Wein, je nach dem man denselben schwach oder stark gefärbt haben will. (Whistling.)

Potaschen-Surrogat.

Wichtig ist die Benutzung der Blätter und Stängel des Farrnkrauts auf Potasche. Hundert Pfund getrocknetes Farrn-

kraut hinterließen nach dem Verbrennen 11 Pf. 14 Unzen Asche, und diese gab 2 1/2 Pf. gute Potasche, während Buchenholz kaum den dritten Theil gibt. (Allgem. Handl. Zeitung.)

Das Glaubersche Salz (schwefelsaures Natron) wird jetzt auf verschiedenen Salinen in so großer Quantität gewonnen, daß solches zu den wohlfeilsten Preisen gesunken ist, so daß man es häufig zu 3 Thalern den Zentner erhalten kann. Die Potasche steigt hingegen von Tage zu Tage im Preise höher, so daß am Ende die weißen Glashütten, so wie die Spiegel-Manufacturen, die selbe nicht entbehren können, dadurch in Verlegenheit gerathen werden. Man ist daher schon hin und wieder darauf bedacht gewesen, das Glaubersalz als einen Stellvertreter der Potasche in den weißen Glashütten in Anwendung zu setzen, und dieses hat einen so glücklichen Erfolg gewährt, daß ich es der Mühe werth erachtete, alle diejenigen Glashüttenbesitzer darauf aufmerksam zu machen, die in der Nähe von Salinen wohnen, und dadurch in den Stand gesetzt sind, sich wohlfeiles Glaubersalz anschaffen zu können.

Um das Glaubersalz vorzubereiten, damit solches zum Glase angewendet werden kann, muß selbiges vorher von seinem Krystallisationswasser befreyet werden. Dieses wird veranstaltet, indem man das Glaubersalz entweder auf einem Boden im Sommer der freyen Luft ausgesetzt liegen läßt, wobey solches nach und nach sein Krystallisationswasser verliert, und in ein weißes Pulver zerfällt. Oder, und zwar schneller, indem man solches in einer eisernen Pfanne über dem Feuer so lange unterhält, bis alles Krystallwasser verdunstet, und das Salz in einen völlig trockenen Zustand übergegangen ist. Hundert Pfund krystallinisches Glaubersalz, auf solche Weise bearbeitet, geben im Durchschnitt 50 Pfund calcinirtes, d. i. wasserfreyes. Um das so calcinirte Glaubersalz auf Glas zu verarbeiten, können mehrere Wege eingeschlagen werden, und zwar: 1) indem man 12 Theile trockenes Glaubersalz, 8

Theile eisenfreyen Sand und 2 Theile Kohlenpulver zusammen mengt, das Ganze calcinirt, und hierauf in einem Glasofen so lange schmelzt, bis kein Schwefelgeruch sich mehr entwickelt, und alles blank geschmolzen ist. 2) Indem 12 Theile trockenes Glaubersalz, 8 Theile eisenfreyer Kieselsand, und 12 Theile Kohlenpulver zusammen calcinirt, und sodann so lange im Flammenfeuer erhalten werden, bis die Masse weiß und geruchlos geworden ist. Wird solche nun einer 14 bis 16 Stunden langen Schmelzung im Glashafen unterworfen, so gewinnt man ein sehr reines Fensterscheibenglas. 3) werden 12 Theile trockenes Glaubersalz, 8 Theile eisenfreyer Sand, 4 Theile an der Luft zerfallener Kalk und 6 Theile Kohlenpulver, bis zur Entzündung einer weißen Masse calcinirt, die gebildete Fritte alsdann mit ihrem gleichen Gewichte weißer Glasscherben gemengt, und im Hafen geschmolzen, so gewinnt man ein sehr schönes weißes Kreideglas. 4) werden 12 Theile krystallisirtes Glaubersalz, 4 Theile zerfallener Kalk, und 8 Theile Kohlenpulver zusammen geschmolzen, dann die geschmolzene Masse mit Wasser ausgelauget, die Lauge filtrirt, und zum Trocknen abgedampft, so gewinnt man ein unreines Natron, das, mit Sand, mit Salpeter und mit Arsenik versetzt, ein schönes Spiegelglas darbiethet. Ich begnüge mich die Glashüttenbesitzer auf diesen Gegenstand aufmerksam gemacht zu haben, und muß es jedem überlassen, nun die Sache selbst zu untersuchen. (Hermbstädt.)

Porterbier (englisches) zu bereiten.

Das englische so berühmte Porterbier wird ganz, wie anderes Bier, gebraut; nur kommt, statt des Hopfens, eine Quantität trockener Blätter des Trifolium aquaticum offic. oder Biberklee dazu, welcher dem Biere den eigenthümlichen Geschmack gibt, der es so beliebt macht. Diese Pflanze, die sonst auch Bitterklee, Fieberklee, Kreuzwurz, kleeblätterige Zottenblume (Menianthes trifoliata L.) heißt,

ist dreyblätterig; die Blume ist rothweiß, zepterförmig (eine Menge von Blumen sitzen beysammen, und bilden gleichsam den Knopf eines Zepters), der Stiel wenig rund, jeder Blattstiel theilt sich in drey ovale Blätter; die Pflanze wächst an Sümpfen, blüht im Frühling, und ihre Blätter stehen den ganzen Sommer über grün. In der Medicin werden sie gewöhnlich zur Stärkung des Magens, Beförderung der Ausdünstung, zum Urintreiben und bey scorbutischen Zufällen gebraucht. Die englischen Bierbrauer sieden die getrockneten Blätter wohl aus, und gießen dann die Brühe, worin die Blätter gesotten worden, löffelweise dem Bier zu, und zwar um die Zeit, wenn man sonst den Hopfen einzulegen pflegt. Soll das Bier recht gut werden, so nehmen sie noch eine kleine Portion braunschweigischen Hopfen dazu. Man muß sich aber in Acht nehmen, daß man das Bier nicht durch gar zu viele Brühe zu bitter macht, indem dieses Kraut eine durchdringende Bitterkeit hat. In Schweden hat man bereits glückliche Versuche mit dieser Brauerey gemacht. Man sammelt die Blätter der Pflanze in der Mitte des Sommers, und trocknet sie im Schatten. (Hochheimer.)

Prinzmetall.

Dieses wird aus 2 Theilen Kupfer und 1 Theil Zink, oder auch aus 4 bis 6 Theilen Kupfer und 1 Theil Zink zusammen geschmolzen, und hat seine Benennung von einem pfälzischen Prinzen, Nahmens Rupert, erhalten. (Hermbstädt.)

Puder- und Stärke-Surrogat.

Da es mehrere Producte gibt, welche Stärke geben, ohne durch Verwendung der Getreide der Nahrung Abbruch zu thun, so sollte man sie hierzu verwenden, z. B. die Aronwurzel (arum maculatum), die Gichtrübe (begonia of-

ficinalis), die Roßkastanie, selbst das weiße Moos an Bäumen, gibt, gedörrt, gestoßen und gesiebt, einen Puder, wo sich kein Ungeziefer hält. (Wiez.)

Ein französischer Oekonom, Hr. Sarcey de Sutieres, erwähnt, daß man immer den Wunsch geäußert habe, den Weitzen in Absicht der Puderfabrication entbehrlich zu machen. In Frankreich habe man die Roßkastanie (Aesculus hippocastanum), die weiße Bohne, und den türkischen Weitzen (Zea Mais) dazu vorgeschlagen; aber die damit angestellten Versuche wären den Erwartungen nicht entsprechend gewesen, weil der damit gefertigte Puder zu matt, schwer, ja sogar etwas fettig ausgefallen wäre. Dagegen schlägt Sarcey das Mehl einer Pflanze vor, von dem er behauptet, daß es viel weißer und leichter, als das Weitzenmehl, sey. Diese Pflanze ist die Nigella (Schwarzkümmel), und sie soll auf einer gleichen Oberfläche drey Mahl mehr Mehl geben, als das Getreide. (Ecole d'agriculture pratique.)

Pumpernickel (westphälischen) zu bereiten.

Dieses Brot, welches zuweilen auch Bumbernickel oder Bombernickel genannt wird, ist in Westphalen das gemeine Hausbrot, und wird als etwas Besonderes nach vielen weit entlegenen Orten als eine Seltenheit verführt, ungeachtet es schon in vielen Orten nachgemacht wird. Es ist nichts Anderes, als ein aus zwey Mahl geschrotenem, und nicht gesiebtem Rocken, welcher zugleich seine Kleye bey sich behält, gebackenes grobes und schwarzes Brot in großen langen viereckigen Stücken, mit einer harten Rinde und derben Krume, aber von einer angenehmen Säure, die dem Magen wohl bekömmt, wenn es mäßig, bloß zum Nachtische mit etwas Butter geschmiert, genossen wird. Das auf die beschriebene Art verfertigte Mehl wird mit heißem Wasser eingebrühet, mit den Händen fest durchgeknetet, und zuletzt mit den Füßen klar getreten. Ein

einziges Brot ist oft über 60 Pfund schwer, und muß eine ganze Nacht über im Backofen stehen, damit es vollkommen ausgebacken werde. Es erhält dadurch eine Rinde eines Fingers dick. Wenn es der westphälische Bauer zerschneiden will, so schnallet er es vor den Leib, und bedient sich dazu eines Messers von der größten Gattung. (Hochheimer.)

Punsch von Berberisbeeren.

Man nimmt sechs Theile Thee, zwey Theile Arak (oder syrmischen Slibowitzer), zwey Theile Zucker, und einen Theil Berberisbeerensaft. Um den Berberisbeerensaft auf längere Zeit aufzubewahren, wird derselbe in gläsernen Flaschen mit Provencer-Oehl übergossen, und an einem kühlen Orte aufbewahret, so wie man auch mit dem Citronensafte verfährt, nachdem man den marklichten Theil dieser Frucht, nach einer freywilligen Abklärung, durchgeseihet hat. (Halle.)

Punsch, ähnliches Getränk.

Der unverfälschte Vogelkirschen-Spiritus, mit Citronensaft, Zucker und heißem Wasser vermischt, gibt ein Getränk, welches dem Punsche ziemlich nahe kommt. (Krünitz.)

Quercitronen-Rinde, deren Ersatzmittel.

Es besteht aus der innern Rinde des Holzapfelbaums, wodurch man ein so leichtes, als gutes Mittel hat, den Geldausfluß für Quercitronen-Rinde zu beschränken. Der Holz- oder Waldäpfelbaum wird, wenn er im besten Safte ist, gefällt, oder abgehauen; das Moos wird abgekratzt, und die äußere Rinde, die man Epidermis nennt, abgeschält; denn diese liefert nur ein schmutziges lebhaftes Gelb. Die unter ihr liegende gelbliche Haut, unter welcher noch eine ist, geben

beyde ein reines vollkommenes Gelb, welche von dem Stamme und den starken Aesten gesammelt werden. Bey den schwächern noch glatten Aesten wird die erste Rinde nicht abgesondert, und die ganz schwachen Aestchen werden sammt dem Holze zerhackt; die geschälte Rinde wird für sich, und die zerhackten Aestchen wieder für sich auf einem Boden, wo die Sonne nicht hinscheint, getrocknet, und im dürren Zustande so gestoßen, gemahlen und gedroschen, daß sie wie eine Lohe ist; so wird sie verpackt. Das Nähmliche geschieht auch mit den zerhackten Aestchen, deren Farbe ein Olivengrün gibt. Um mit der Aepfelrinde zu färben, verfährt man folgender Maßen. In einem geräumigen Kessel wird die Rinde mit hinreichendem Flußwasser so lange abgekocht, bis der färbende Stoff ausgezogen ist. Die abgekochte Rinde trennt man nun von dem Absud, und gibt letzterm so viel Flußwasser zu, bis die Flüssigkeit lauwarm ist. Nun werden die zuvor mit den erdigen und metallischen Beitzen vorbereiteten baumwollenen oder leinenen Gewebe, nachdem dieselben entweder durch ein Kuhmistbad, Einhängen in einen Fluß, durch Walken oder Klopfen von den anhängenden Verdickungsmitteln befreyet worden, in das laue Bad gebracht, und mit der Temperaturerhöhung so lange nach und nach fortgefahren, bis der erwünschte Ton der Farbe erreicht ist. Dieser Absud der Aepfelrinde besitzt vor dem Scharte und der Wau den Vorzug, daß sich das Färbemittel weniger stark und fest in dem weißbleibenden Grunde ansetzt. Die essigsauern Thonverbindungen eignen sich zu einer schönen dauerhaften gelben Farbe, eben so auch die holzsauern. Die verschiedenen Eisenauflösungen mit Essig oder holzsauern Thonerden-Verbindungen zusammen gebracht, bilden mit dem Pigmente der Aepfelrinde olivenfarbige Schattirungen, je nachdem man die eine oder die andere dieser Auflösungen in der Zusammensetzung vorwalten läßt. Durch Zusatz eines verhältnißmäßigen Antheils Krapp zu dem Rindenabsud werden mit der essig- und holzsauern Thonerde alle Schattirungen von Chamois bis ins hohe Orange, und mit den Vorbereitungs-

mitteln für olivenfarben alle Uebergänge von Hellzimmetbraun bis zu Kaffehbraun erhalten. Setzt man statt Krapp Fernambuk oder St. Marthaholz zu, so erhält man mit den eben benannten Beitzen eigenthümliche Schattirungen von Chamois und Chocolade-Farbe, eben so wie mit Cochenille eigenthümliche Farben erhalten werden. Die Aepfelrinde ersetzt also vollkommen die Quercitronen-Rinde: bloß bey den topischen oder Tafelfarben macht sie eine Ausnahme, welche durch Quercitronen-Rinde schöner und reiner ausfallen. (Kurrer in Schweiggers Journal der Chemie.)

Rindssuppe-Surrogat, oder Kartheusersuppe.

Man nehme auf jede Person 6 bis 8 Nußkerne, zerstoße sie, etwa zur Größe der Linsen, in einem Mörser, binde die zerstoßenen Kerne in ein reines sauberes Läppchen, thue dieß in einen Topf mit Wasser von entsprechender Größe, und koche so die Nußkerne eine Stunde lang, salze und würze dann die Masse gehörig, nachdem das Läppchen heraus genommen worden, und schütte sie auf Weitzenbrot. Noch besser wird diese Suppe, wenn zu jeder Portion ein Ey darunter gequirlt wird. (Gemeinnützige Blätter.)

Röthel (künstlichen) zu verfertigen.

Nach Lomets Anweisung nimmt man den feinsten Röthel, zerreibt ihn auf einem Marmor mit so wenig Wasser, als möglich, und vermischt den auf diese Art zum feinsten Pulver verwandelten Rothstein mit aufgelöster Seife, Leim oder Gummi. Hierauf dampft man die Masse ab, indem man sie der Sonnenwärme oder einem sehr gelinden Feuer aussetzt, bis sie eine Consistenz von etwas mehr Festigkeit, als die der Butter, erlangt. Jetzt formet man den Röthel, welches entweder auf einem mit Rinnen versehenen Brete, oder dadurch geschieht, daß man ihn durch ein Rohr von Hol-



lunder preßt, dessen Höhlung der beliebten Stärke des Stiftes gleich seyn muß. Zur Verhütung des Festklebens bestreicht man das Rohr vorher mit Baumöhl. Dann wird der Stift im Schatten langsam getrocknet, damit er nicht berste. (Lippold.)

Rosenöhl selbst zu bereiten.

Man nimmt reine frische Rosenblätter, die von den Kelchen sorgfältig abgesondert sind, und mit denen kein Blumenstaub vermischt ist, thut sie in ein reines glasirtes Gefäß von Thon oder Steingutmasse, gießt reines Brunnenwasser (das beste ist Quellwasser) darauf, so daß sie über und über bedeckt werden, und setzt sie zur Digerirung an die Sonne hin. Abends nimmt man das Gefäß, oder die Gefäße, wenn man mehrere füllte, in das Haus, und verwahret sie des Nachts über gegen Stäubung und anderes Mißgeschick. Am Morgen darauf setzt man sie wieder an die Sonne, und fährt so sechs bis sieben Tage nach einander fort, in welcher Zeit die Sonnenwärme das Oehl aus den gewässerten Rosenblättern auszieht und entbindet. Mit dem dritten oder vierten Tage wird man Abends, wenn die Kühle beginnt, schon das bereits ausgezogene Rosenöhl geronnen auf der Oberfläche des Wassers in einer dünnen, gelbfarbenen Lage schwimmen sehen, und es wird jeden Tag neu entbundenes hervor kommen, wenn man das vorige weggeschöpft oder weggesaugt hat. Dieses täglich ausgezogene Oehl sammelt man, so lange sich noch welches aus den Blättern entbindet, jeden Abend, und sondert es hernach auf die oben beschriebene Art von dem noch beygemischten Wasser. Daß man die digerirenden Rosenblätter den Sonnenstrahlen in flachen oder schmalen Gefäßen, damit das Sonnenlicht desto stärker wirken könne, aussetzen müsse, verstehet sich; und daß die Destillation nur an recht heitern heißen Tagen von Statten gehe, sagt sich schon ohne weitere Erinnerung. (Buschendorf.)

Sago, Reis und Gries aus Erdäpfeln zu bereiten.

Dabey wird die Bereitung des Satzmehles als bekannt voraus gesetzt. Um Sago, Reis und Gries aus Erdäpfeln zu bereiten, nehme man dieses Mehl, nachdem es gehörig abgewässert, und sich in eine feste Scheibe gesetzt hat, schneide es naß in dünnen Stücken aus, lasse es auf reinem Papier in einem luftigen Orte, oder am warmen Ofen vollkommen trocken werden, schütte es alsdann auf ein Küchenbret, drück es mit einem Mandel- oder Treibholze sanft entzwey, lasse alles durch ein Drahtsieb laufen, welches die Weite der Reiskörner hat; dann siebe man es durch ein kläreres, das die Weite der Sagokörner hat, dann durch ein drittes, und endlich durch ein ganz klares, so erhält man Reis, Sago, Gries und Mehl, wovon besonders der Sago, wenn er behuthsam gekocht wird, dem weißen Sago (einem ebenfalls aus Kartoffelsatzmehl in Nordamerika verfertigten, und unter dem Nahmen Tapioca uns zugeführten Producte) an Ansehen und Geschmack nichts nachgibt.

Für manche dürfte folgende nähere Angabe des Kochens nicht am unrechten Orte stehen. Es werden vier Loth von dem vorbeschriebenen Sago in ein halbes Maß oder zwey Pfund siedende Fleischbrühe ganz einzeln eingeschüttet, damit er sich nicht zusammensetze; dann läßt man ihn noch ein Paar Mahl aufkochen. Doch muß dieses nicht zu lange fortgesetzt werden, sondern die Körner müssen noch inwendig weiß seyn; so werden sie, wenn die Suppe auf den Tisch kommt, vollkommen durchsichtig, wie Glasperlen, seyn. (Leuiner.)

Man kann aus den Kartoffeln einen Sago bereiten, der dem echten Sago aus Indien nichts nachgibt, und nicht selten dafür verkauft werden ist. Man schält nämlich die Kartoffeln, zerreibt solche auf einem Reibeisen, thut sie in ein Gefäß, gießt Wasser darauf, rührt es um, und schlämmt das fase=

rige Wesen heraus. Dieses muß so oft wiederhohlet werden, bis bloß das Mehl auf dem Boden sitzen bleibt, und das Wasser so klar abfließt, wie es darauf gegossen ward. Dieses Kartoffelmehl wird nun, wenn es noch so feucht ist, daß es an einander klebt, durch einen weiten Durchschlag getrieben, und die ausgedrückten Körner nach und nach 4 bis 6 Wochen im Schatten getrocknet. Der einzige Unterschied dieses Sago von dem echten bestehet darin, daß der echte mehr kostet, und dieser nicht einmahl die halbe Zeit bedarf, um gekocht und schmackhaft gefunden zu werden. Wenn der Wein, das Bier, oder die Brühe schon kocht, wird die gewöhnliche Portion dazu gethan, und nach einer halben Stunde kann er verspeiset werden. Jeder kann sich durch einen wohlfeilen Versuch von der Wahrheit dieses Inhalts am besten selbst überzeugen. (Patriot. Miscell.)

Man gibt diesem aus Erdäpfelmehl verfertigten Sago das Aussehen des ausländischen, wenn man etwas Butter zerläßt, den Tiegel oder die Casserole, wenn diese etwas braun geworden ist, vom Feuer nimmt, und den Sago behuthsam hinein gibt, wo er sich sodann gehörig färben wird. (Pohl.)

Die Bereitungsart des Kartoffelmehls ist zu allgemein bekannt, als daß es noch nöthig wäre, sie zu beschreiben. Von einem gut zubereiteten Kartoffelmehl wird eine beliebige Menge mit reinem Wasser unter den bekannten Handgriffen, das heißt, erst mit ganz wenigem, und dann mit mehrerem Wasser zu einem dünnen, weder klumperigen, noch flüssigen Brey angerichtet. Hierauf wird eine blecherne, ganz flache und rein gescheuerte Pfanne, die gewöhnlich zu Eyerkuchen u. dergl. in der Wirthschaft gebraucht wird, auf das Feuer gesetzt und erhitzt, mit weißem Wachse dünn ausgestrichen (andere Fettigkeiten taugen zum Ausstreichen der Pfanne nicht, weil sie gewöhnlich dem Sago einen ranzigen oder brenzlichen Geschmack mittheilen), und ungefähr ein halb Pfund, auch

etwas mehr oder weniger, nach der Größe der Pfanne (die meinige ist ungefähr 3 Zoll tief und 12 Zoll im Durchmesser) von dem dünnen Brey hinein gethan; man läßt ihn schnell in der heißen Pfanne dünn herum laufen, und so lange über gelindem Feuer backen, bis ein dünner, halb durchsichtiger, dem Horne ähnlicher Kuchen daraus entstanden ist. Dieser wird nun aus der Pfanne genommen, auf ein Küchenbret zum Erkalten gelegt, und mit Ausstreichen der Pfanne und dem Backen fortgefahren, bis aller eingerührte Brey auf diese Art verbraucht worden ist. Nun werden diese noch dünnen und biegsamen hornähnlichen Kuchen auf dem Stubenofen auf Sieben, oder in dem Back- oder Bratofen auf Blechen vollends hart getrocknet, im Mörser gestoßen, und durch einen der Größe der Körner angemessenen Durchschlag gesiebt. Das Klare wird durch einen engern Durchschlag oder Sieb abgesondert, und gibt einen ganz vortrefflichen Gries, welcher, in Suppen mit Fleischbrühe gekocht, sehr schmackhaft ist; die groben Körner geben einen halb durchsichtigen, sehr weißen vortrefflichen Sago, welcher sich so klar und durchsichtig, wie Glas, kocht, und von ausnehmend gutem Geschmack und sehr nahrhaft ist. Dieser Sago muß, wenn er seine völlige Durchsichtigkeit erhalten soll, so lange, als die Perlgraupen, gekocht werden. Seit sechs Jahren habe ich schon dieses Küchengeheimniß bewahret, und die Kenner und Leckermäuler haben meinen Sago für den besten indischen gehalten. (ökon. Hefte.)

Salat, dazu Kürbisschossen zu benutzen.

Die äußeren zarten Schossen an den Kürbisstängeln bricht man ab, wo sie am weichesten sind, brühet sie, läßt sie in einem Durchschlage abtropfen, kalt werden, und macht sie mit Baumöhl, Essig, Salz und ein wenig Pfeffer zu einem Salat an; man kann sie auch warm mit einer Fleischbrühe,

die mit Muscatenblüthe, Pfeffer, Ingwer und Salz gewürzt ist, oder mit Butter zu einer Spargelsauce zurichten. (Krünitz.)

Salpeter aus Kohlsaft.

Wenn man Kohlpflanzen von gewöhnlicher Größe zerschneidet, so liefert der Theil, an welchem die Wurzel befindlich ist, eine beträchtliche Quantität weißen Saft, welcher, abgedampft, eine große Menge Salpeter und einen beträchtlichen Theil Gyps liefert. (Annal. de Chymie.)

Salz (das gewöhnliche) statt des Steinsalzes zur Lecke für das Vieh nutzbar zuzurichten.

Da man an vielen Orten sich so sehr, um Steinsalz zu bekommen, bekümmert, weil es für die Thierzuchten in vielem Betracht besser, als das Sudsalz, ist, so kann man da, wo es nicht ohne Kosten, oder gar nicht zu bekommen ist, jedes ordinäre Salz mit Lehm, noch besser mit lehmartigem Mergel, zur Hälfte versetzen, und mit Wasser zu solchen großen oder kleinern Ballen, wie das Steinsalz formirt ist, machen, und den Thieren zum Lecken vorlegen, oder aufhängend anbiethen. Hieran werden sie sich auch täglich ihre Zunge so gut, wie am Steinsalze, reinigen, und gesund bleiben. (Riem.)

Sapphier nachzumachen.

Zehn Pfund verglasten Glasfluß, drey Drachmen Zaffer, eine Drachme Goldpurpur, oder statt dieses zwey Drachmen und zwey Scrupel Braunstein; oder acht Theile Glasfluß und einen Theil Smalte.

Sauerampfer = Surrogat.

Die jungen Blätter des Berberisstrauchs sind dem Sauerampfer an Geschmack ziemlich gleich, und werden daher in

h Kraut zum Salat gebraucht, oder wie dieser an das Fleisch ge..cht. (Schedel.)

Sauerhonig (Oxymel simplex) zu verfertigen.

Er wird aus zwey Theilen Honig und einem Theile Weinessig bereitet, welche in einem irdenen Geschirre bey gelindem Feuer zur Dicke eines Syrups eingekocht werden. Man thut hiervon zwey bis drey Löffel voll unter ein halbes Maß Wasser, oder noch besser Gerstenabsud. In allen hitzigen Krankheiten ist dieser Trank ein ungemein brauchbares, und oft allein Hülfe gebendes Mittel. Er stimmt allmählich die zu heftige Erregung des Organismus herab, löset dadurch den Lungenkrampf, befördert freye Ausdünstung und Expectoration, unter welchen Erscheinungen dergleichen Krankheiten dann gebrochen sind, und zur Wiedergenesung übergehen. (Dr. Laubender in ökon. Heften.)

Sauerkraut aus Kürbissen zu machen.

Diese werden gereiniget, auf dem Krauthobel gestoßen, in ein Faß eingepreßt, und überhaupt ganz, wie das Kraut, behandelt.

Sauerteig (künstlicher).

Feines Mehl wird in einem halben Maß Wasser bis zur Dicke des gewöhnlichen Haferschleims eingerührt, eine halbe Stunde gekocht, und durch ein halbes Pfund braunen Zucker versüßt. Wenn die Masse fast kalt geworden ist, so gießt man sie in eine große irdene Krucke auf vier Löffel Hefen. Man schüttelt sie wohl um, und läßt sie einen Tag unbedeckt am Feuer stehen, damit sie gähre. Alsdann steigt eine dünne Flüssigkeit zum Rande herauf, die man abgießt. Das Uebrige wird in einem bedeckten Topfe bis zum Gebrauche bewahrt.

Man verbraucht ein sechzehntel Theil Maß davon, um Brot von einem Viertel = Scheffel einzusäuern. Vier Löffel von diesem Gescht geben die Grundlage zu einem neuen Vorrath. (Halle.)

In Ermangelung des Sauerteigs kann der Salpeter dessen Stelle vertreten, oder man knete Hirsenmehl in gährendem Most, mache Kügelchen daraus, und trockne sie an der Sonne. Wenn diese klein gestoßen sind, können sie statt des Sauerteigs genommen werden. (Allgem. Hanshalt. Lexikon.)

Schleifsteins = Ersatzmittel.

Wenn man Messer auf dem Holze der Baum= oder Silberweide (Salix alba L.) streicht, so schärft es sie so, und macht sie so schneidend, wie ein Wetzstein. (Bohns Warenl.)

Schlichte, der gewöhnlichen Ersatzmittel für Weber.

Auf einer Reise nach Boston in Amerika hatte Hr. Tifort bemerkt, daß die dasigen Weber sich, statt der gewöhnlichen Schlichte aus Mehl und Wasser, einer Abkochung oder Gallerte aus den Ueberresten der Rindsfüße bedienten, nachdem das Oehl davon ausgedrückt worden. Er erfuhr, daß die Vorzüge dieser Art Schlichte zum Weben besonders darin bestünden, daß das Tuch weit länger hielt, und daß die Segeltücher nicht so sehr dem Mehlthau unterworfen wären, der ihnen sonst so nachtheilig ist. (J. G. Geißler.)

Vor Kurzem haben die Herren Coulon Vater und Sohn, Baumwollentuchfabrikanten in Blemur bey Ecouen in Frankreich, die Erfahrung gemacht, daß das Knochenmehl mit Vortheil und Ersparniß statt des Mehles zum Bestreichen des Zettels (der Aufzug oder die Kette eines Gewebes) auf dem

Webstuhl gebraucht werden kann. Der Gebrauch des guten Weizenmehls zu diesem Endzweck ist so ansehnlich, und kommt so hoch, daß ein Ersatz dafür in jeder Rücksicht Aufmerksamkeit verdient. Hr. Coulon drückt sich darüber folgender Maßen aus: „Unser Schlichte-Kessel (die Masse, deren sich die Weber bedienen, nennt man Schlichte) enthält 11 Zettel von ungefähr 16 Pfund. Wenn das Mehl sehr gut war, bedurften wir dessen 18 bis 20 Pfund. Dieses Jahr (1817) waren 24 Pfund nöthig, und ich war dennoch mit meiner Arbeit unzufrieden. Diese Masse von Mehl ersetzen wir nun mit 4 Pfund Knochenmehl, welchem wir aus alter Gewohnheit 2 Pfund Weizenmehl zusetzen, und wodurch unsere Zettel vollkommen geschlichtet sind. Wir haben noch einen andern Vortheil dabey bemerkt, daß sie nähmlich auf die Länge weder sauer, noch gelb wird; dieß erlaubt uns, die Schlichte, welche zu einer Partie von Zetteln gedient hat, vermöge eines kleinen Zusatzes von Leim, zu einem zweyten Gebrauch zu benutzen, und da die Zeuge weniger gelblich werden, so fallen sie den Käufern besser in die Augen." (Gemeinnützige Blätter.)

Schönheitsmittel, Surrogat aller vorgeschriebenen und gebrauchten.

Hr. Dr. Ettmüller, kön. preuß. Kreisphysikus im Herzogthum Sachsen, macht folgendes bekannt. Unter allen Schönheitsmitteln, nahmentlich dem Heere von Schminken, Seifengattungen, Pasten und Salben für die Haut und dgl., welche sehr häufig aus den nachtheiligsten Bestandtheilen, um ihnen erhöhtes Ansehen und äußere Empfehlung zu geben, bereitet sind, ist der schon durch seine Unschuldsfarbe sich empfehlende Opodeldoc das erste Schönheits- und Erhaltungsmittel der Gesundheit der Haut und der Gesichtsfarbe. Nicht allein als erstes Reinigungsmittel der Haut, wegen seiner bedeutenden Seifenbestandtheile, sondern auch als allgemeines Stärkungs- und Verjüngerungsmittel der Hautgefäße, wegen seiner ätherischen

Oehle und] flüchtig = geistigen Zusätze, empfiehlt er sich vor allen andern hochgepriesenen und viel theurern so genannten Schönheits = Mitteln, die bloß die Mode, der Luxus u. dgl. erzeugen, und gewinnsüchtige Ausländer empfehlen. Unser deutscher Opodeldoc, wenn er genau nach chemisch = pharmaceutischen Grundsätzen bereitet worden ist, übertrifft oft den weit theureren englischen Opodeldoc, und ist das erste Mittel zu einer blühenden Gesichtsfarbe; denn er macht die Haut weiß, glatt, befreyet sie von rothen und erhabenen Knötchen und Bläschen, von allerhand Flecken, entfernt selbst Sommersprossen, Leberflecke u. dgl., vermindert die Rauheit, Trockenheit, Sprödigkeit und Schlaffheit derselben; sein täglicher Gebrauch verursacht schöne, weiche und weiße Hände, vermindert das Schwitzen derselben, macht sie zart und geschmeidig, und sichert sie vor dem Aufspringen. Zur Erhaltung eines schönen, weißen, vollen Busens trägt seine Anwendung ungemein viel bey, und er hat zugleich das Gute, jede etwa durch übermäßiges Einschnüren, oder durch das nicht nur unsittliche, sondern auch äußerst ungesunde Entblößen desselben, unausbleiblich entstehende Stockung in den Gefäßen desselben zu zertheilen, die Theile zu stärken, und dem Ganzen ein jugendlich schönes Ansehen zu geben. Bekanntlich wird der Opodeldoc mit dem schnellsten Nutzen bey Flüssen, angeschwollenen Drüsen, in allgemeiner Hautschwäche u. dgl. als ein Hausmittel seit langer Zeit schon angewendet, und es gebührt ihm unter den Hausmitteln in diesem, unausbleiblich durch Erkältungen, zurückgetretenen Schnupfen u. dgl. erfolgenden, häufig aus Eitelkeit und Unvorsichtigkeit sich zugezogenen, Hautleiden der erste Platz. Abgesehen hievon, wie äußerst wohlthätig muß er daher nicht als allgemeines Reinigungs= und Schönheitswasser wirken, da er hier einen mehrfachen Nutzen entwickelt, und zugleich die theuern und der Haut oft schädlichen Schminken, Seifengattungen, Wasch= und Schönheitswasser und Pulver u. dgl. überflüssig macht. Die Anwendung kann täglich oder wöchentlich einige Mahl frühe geschehen. Bey erhöhten kranken Hautleiden aber, nahment=

lich unreiner Haut, verminderter Federkraft und verlorner Farbe derselben, empfehle ich seine Anwendung Abends vor dem Schlafengehen, und zwar täglich, worauf frühe die Haut mit warmem aufgebrühetem Schlehenblüthenwasser abgewaschen wird. Wer mit Handschuhen zu schlafen gewohnt ist, beobachte auch hier dieß. Will man nur zuweilen Gebrauch davon machen, so rathe ich, nach dem Einreiben desselben erst nach einer Stunde mit warmem Wasser, mit oder ohne Milch, und einem feinen wollenen Läppchen oder Schwamme sich abzuwaschen, und dann gut abzutrocknen. Die fabrikmäßige Betreibung desselben liefert oft eine Mischung von unangenehmer Anwendung, daher ich beym Ankauf sehr on Festigkeit und reine Weiße der Bestandtheile in Verbindung eines angenehmen flüchtigen Geruchs, und beym Reiben auf baldiges Eindringen in die Haut zu sehen bitte. (Preßb. Zeit.)

Schüttgelb zu machen.

Das gewöhnliche Schüttgelb besteht aus einem Absud von Avignonskörnern mit zugesetztem Alaun und Kreide; man kann es aber aus den Hasenblumen und Birkenlaub eben so gut machen. Zu diesem Ende nimmt man junges zartes Birkenlaub, welches zu Ende Aprills bis Anfang Junius, je nach dem der Jahrgang ist, am besten ist, kocht es eine Stunde oder etwas mehr in reinem destillirtem oder Regenwasser, seihet es durch eine Leinwand, gibt in den Absud etwas Kreide und Alaun, stellt es zum Feuer, läßt es langsam und nur wenig kochen, so wird sich ein Bodensatz machen, welcher die verlangte Farbe ist; man filtrirt das Ganze, läßt die auf dem Filtro gebliebene Farbe trocknen, und verwahrt sie. Sie ist eine brauchbare Farbe für Mahler. (Wietz.)

Schüttgrün oder Saftgrün zu bereiten.

Mit den Beeren des Kreuzdorns läßt es sich bereiten. Dieser Kreuzdorn heißt auch Stechdorn (Rhamnus cathar-

cus), wächst in Wäldern und auf Huthweiden; seine Frucht besteht aus schwarzen Beeren von der Größe, wie die Blau- oder Heidelbeeren, und ähnelt den Beeren der Reinweide; ihre Reife ist im Herbste, wo man sie sammelt und zerquetscht; so läßt man sie in irdenen Geschirren einige Tage stehen, dann preßt man sie in einem weißen leinenen Sack aus; auf den im Sack bleibenden Rückstand gießt man etwas Wasser, rührt es um, und preßt es wiederhohlt aus. Die ausgepreßten Säfte schüttet man zusammen, und filtrirt sie durch Flanell, dampft sie in einer kupfernen Schüssel, oder in einem Kessel langsam bis zur Honigdicke ab, während man die Flüssigkeit beständig umrührt, und das Feuer nur mäßig brennen läßt, besonders wenn der Saft schon dicklich wird. Wenn der Saft, der braun aussieht, so weit verdickt ist, daß er wie ein Syrup oder Hollundersaft ist, welches man daraus beurtheilen kann, daß man von Zeit zu Zeit einige Tropfen auf einen kalten zinnernen Teller fallen läßt, so setzt man ihm gepulverten Alaun oder Potasche zu, und rührt es, wornach sich sodann die schöne grüne Farbe sogleich präsentirt, die nun ausgegossen und aufbewahrt wird. Man kann diese Farbe auch an der Ofenwärme vollends eintrocknen. (Wiez.)

Seife (Marseillische oder Toulonische) zu machen.

Der Anfang wird mit Bereitung der Seifenlauge gemacht, wozu man 50 Pf. Alicantische Soda und 100 Pf. ungelöschten Kalk nimmt. Letzterer wird allmählig abgelöscht, bis man mit der Hand Ballen davon machen kann, ohne daß der Teig sich an die Finger anhängt. Das Gemengsel thut man hernach in einen eisernen Kessel, gießt darauf 400 Maß Wasser, und läßt es eine kleine Weile unter beständigem Umrühren kochen; hernach filtrirt man die Lauge durch ein Tuch, schüttet sie wieder in den Kessel, und läßt sie über dem Feuer so weit einkochen und sich verdicken, bis ein frisches Ey darin

schwimmend bleibt, oder besser, bis ein Maß, das 16 Unzen Wasser enthalten kann, 19 Unzen von der Lauge in sich faßt. Alsdann nimmt man eine beliebige Menge von der Lauge, und nachdem sie mit einer gleichen Quantität Lauge verdünnt worden ist, mischt man ein gleiches Gewicht von Baumöhl darunter, bringt die Mischung über gelindes Feuer, und rühret fleißig um, damit das Oehl mit den salzigen Theilen sich wohl vereinige. Wenn man gewahr wird, daß die Vereinigung von Statten gehet, gießt man so viel reine Lauge hinzu, als Oehl genommen worden ist, und fährt fort, gelindes Feuer zu unterhalten. Von Zeit zu Zeit schöpft man Proben heraus, damit man sehe, ob die Seife sich vollendet. Man tröpfelt etwas davon auf einen Glasscherben, und wenn man sieht, daß die Tropfen das Wasser leicht von sich lassen, und dieses sich von der gerinnenden Seife scheidet, so ist es Zeit, das Feuer aufhören zu lassen. Noch heiß aber gießt man den Brey in hölzerne oder blecherne Formen, und bildet darin Tafeln von etwa 3 Zoll Dicke. Gute weiße Marseillische oder Toulonische Seife muß sehr weiß von Farbe, sehr fest, wohl trocken seyn, auch keinen unangenehmen Geruch haben. Sie muß sich im reinem Wasser auflösen, dieß zwar milchig machen, allein keine Oehltheile auf der Oberfläche zeigen, an der Luft nicht weich werden, und dergleichen. (Schedel.)

Seifen = Surrogate.

Die Asche der Adler = Saumfarns = Blätter (Jesus-Christus = Wurzel, Pt. aquilina) in einer Grube verbrannt, kann als Seife verbraucht werden. Um die Asche rein zu erhalten, thut man wohl, die Pflanzen in einem eingegrabenen Kessel zu verbrennen. Man gießt hernach so viel Wasser zu, daß sie zu einer Art von Teig gerührt werden kann, aus welchem man Kugeln bildet, Diese lassen sich hernach statt der Seife zum Reinigen der Wäsche brauchen; letztere wird

dadurch sehr weiß, und erhält einen angenehmen Geruch. (Lippold.)

Man sammle eine Quantität Farrnkrauts, trockne und verbrenne es, jedoch mit der Vorsicht, daß die Asche davon rein erhalten werde. Diese Asche mache man mit ein wenig Wasser zu einem Teige, bilde Kugeln von der Größe einer Faust davon, und trockne sie alsdann. Mit einer solchen Kugel behandelt man die Wäsche eben so, wie mit der Seife. (Hochheimer.)

Man setze zu 20 Pf. trockener, fein gepulverter, durchgebeutelter Pfeifenthonerde 1 Pf. Potasche und 1½ Pf. frisch gelöschten Kalk in 4 Pf. heißem Wasser aufgelöst. Daraus forme man Kugeln, deren man sich beym Waschen, statt der gewöhnlichen Seife, besonders bey gröberer Wäsche, bedienen kann. (Aufmerksame.)

Man übergießt eine Quantität Potasche mit eben so viel Pfund Wasser, als selbige wiegt, rührt sie öfters um, und gießt hernach die helle Lauge von dem Satze ab. Dann thut man 3 Pf. lebendigen Kalk in ein bequemes Gefäß, gießt 10 Pf. Wasser darauf, und so bald sich der Kalk zu löschen anfängt, gießt man 16 Pf. von der gefertigten Potaschenlauge dazu, rührt unter dem Löschen das Mengsel fleißig unter einander, bis es kalt geworden ist, dann läßt man es so lange stehen, bis sich der Kalk gänzlich gesetzt hat, und die helle Lauge abgegossen werden kann. Ist diese scharfe Lauge fertig, so nimmt man eine Quantität Schwämme, vorzüglich solche, welche an alten Birnbäumen gefunden werden, und säubert sie von den daran befindlichen holzigen Theilen. Die Schwämme zerdrückt man noch ganz frisch in einem hölzernen Gefäß mit einem Holze, und rührt sie sodann mit der Lauge zu einem dicklichen Brey an. Noch besser ist es, wenn man die Schwämme, ganz trocken gemacht, zu Pulver stößt, und das

Schwammpulver mit der Lauge zu einem dicklichen Brey angerührt, weil man alsdann versichert ist, daß keine von der Lauge unberührte Stückchen dabey bleiben. So bald als die Lauge den Schwämmen beygemischt wird, empfindet man einen sehr starken harnigen Geruch, welches ein Beweis von der Gegenwart des flüchtigen Laugensalzes ist. Den gefertigten Schwammbrey thut man in ein flaches Gefäß, und läßt ihn an der Sonne austrocknen. Ist diese Masse trocken, so wird sie noch zu hart und unauflöslich im Wasser seyn, weil nicht genug Lauge dabey befindlich ist; deßwegen schneidet man die trockene Masse nochmahls klein, und übergießt sie wieder mit so viel caustischer Lauge, daß die zerschnittene Masse ganz mit Lauge bedeckt ist, und läßt es vier und zwanzig Stunden an der freyen Luft stehen. Nach dieser Zeit rührt man es mit einem Holze um, und im Fall es noch zu dick seyn sollte, gießt man noch etwas Lauge hinzu, bis es wieder einem dicklichen Brey ähnlich wird. Man läßt es so drey Tage unter bisweiligem Umrühren stehen. Dieser Brey kann nun als Schmierseife recht gut gebraucht werden; trocken gibt er aber eine zähe Masse, die wohl zum Einseifen gebraucht werden kann, aber doch viel härter, als die gewöhnliche Seife, ist. Fertigt man nach obiger Methode von einem Pfund solcher Schwämme eine breyige Seife, und mischt unter diesen Brey ein Pfund geschabte gemeine Seife, so erhält man nach dem Austrocknen eine Seife, die wie wahre Seife gebraucht werden kann.

Auch Schmierseife aus Lein= oder Rübsenöhl, mit der Schwammseife vermischt, gibt eine gute harte Seife, die sich wie andere Seife schneiden und behandeln läßt. (Hochheimer.)

Man nimmt Kartoffeln, wäscht sie sauber, schält sie, reibt sie auf einem Reibeisen, preßt das Geriebene durch einen Seiher oder durch ein Tuch, und schüttet frisches Wasser darüber. Was sich zu Boden setzt, kann man als Stärkmehl oder Puder brauchen, und des übrig bleibenden Wassers kann man sich vortrefflich zur Wäsche bedienen. Man kann weißes



Zeug, gefärbtes, vorzüglich aber seidene Bänder, Tücher, Strümpfe rc., ohne weitere Lauge und Seife dazu nöthig zu haben, daran waschen, und die Wäsche wird davon sehr rein und weiß. (Samml. geprüft. Erfahr.)

Besonders hat dieses Wasser noch vor der Seife den Vorzug, daß dadurch das Gefärbte nicht im mindesten an der Farbe leidet, und daß die Wäsche, und vorzüglich seidenes Zeug, eine gewisse Steife und den ehemaligen Glanz wieder erhält, den man bisher dem Gewaschenen nicht wieder zu geben wußte. Die Anzahl der Kartoffeln läßt sich am besten nach dem Augenmaß bestimmen, und man nimmt etwa zwey zu einem Paar seidenen Strümpfen. Nur muß man Acht geben, daß man beym Reiben keine inwendig rothen bekommt, weil die Wäsche davon gefärbt wird. (Hochheimer.)

Die geschälten und zerriebenen Kastanien sind so wohl frisch als getrocknet zur Reinigung des leinenen und baumwollenen Zeuges, statt Seife, wenigstens mit ziemlicher Ersparung der gemeinen Seife, zu gebrauchen. Man schält die Kastanien, und reibet sie auf einem Reibeeisen, oder, wenn die Arbeit im Großen geschehen soll, läßt man sie getrocknet auf der Mühle zu einem feinen Mehle mahlen. Zu einem Maß Fluß- oder Regenwasser nimmt man das Mehl von nicht mehr als zwey Stück Kastanien, und läßt beydes 10 bis 12 Stunden lang stehen. Das Wasser wird davon weiß und schaumig. Man gießt es ab, macht es ziemlich heiß, und bedient sich desselben statt des Seifenwassers zum Waschen. Die Wäsche bekommt dadurch eine weißbläuliche, nicht unangenehme Farbe, und keinen üblen Geruch. Sollten sich aber nicht alle Flecken auswaschen lassen, so muß man zu solchen Seife zu Hülfe nehmen. (Hochheimer.)

Man trocknet die Kastanien, schält sie hierauf aus der Schale, mahlet sie, und gießt eine hinlängliche Menge Was-

ser auf das Mehl, so erhält man eine Seife, mit der sich eben so gut, wie mit der gewöhnlichen, einseifen läßt. (Journal de l'agricult.)

Ich fand, daß die Frucht der Roßkastanie einen seifenartigen Stoff enthalte; ich nahm 1 Pf. klein gestoßene Kastanien, that sie in ein Gefäß, und goß ein Maß Wasser darauf, ließ es 8 Tage stehen, und rührte es zuweilen um; nach 8 Tagen goß ich das Wasser in eine Flasche ab, und goß auf den Satz abermahl so viel Wasser, wo ich nach 8 Tagen ein eben so gutes seifenartiges Wasser erhielt; den Satz drückte ich öfters durch einen leinenen Sack in reinem Wasser aus, bis daß er sich nicht mehr trübte, wo ich dann noch eine Portion Satzmehl erhielt. Dieses seifenartige Wasser, welches man eine Pflanzenseife nennen könnte, nimmt nicht allein den Schmutz von dem leinenen Zeug ab, sondern löset auch die färbenden Bestandtheile des Hanfes und Leinen auf, vereiniget sich mit selben, und nimmt sie weg. (Braunmiller in den Annal. d. märk. ökon. Gesellsch.)

Arme Leute können sich statt der Seife mit Weitzenkley behelfen, die in manchen Fällen besser anwendbar ist, als die Seife selbst. Man kann sich behelfen mit Erdäpfeln, welches man bey Gelegenheit des Stärkemachens erhält: die Erdäpfel werden nähmlich zerrieben, und das Geriebene ausgepreßt, etwas Wasser darauf gegossen, und stehen gelassen. Was sich zu Boden setzt, wird zur Stärke verwendet, die darüber stehende Flüssigkeit aber taugt gut zum Waschen, besonders zu Seidenwäsche oder gedruckten Sachen, wo man die Farbe schonen will. Man bedarf bey nicht zu sehr eingeschmutzten Sachen weder Lauge, noch Seife, und erhält doch eine weiße saubere Wäsche.

Eine andere Hülfe sind die wilden Kastanien. Man zerreibe oder zerstoße sie recht fein, nachdem sie abgeschält wurden, verdünne sie mit Wasser, und in dieser Flüssigkeit wasche man.

Noch ein anderes Hülfsmittel ist das Farrenkraut, welches in Waldungen wächst. Dieses enthält besonders viel Potasche; es wird zu Asche verbrannt, die Asche mit Wasser und etwas reinem geschlämmtem Tegelthon zu Kugeln geformt, und diese statt Seife gebraucht. (Wiez.)

Man kann aus dem Flügelfarren (Pteris, Saumfarren, Schlangenglas) Seife auf folgende Art bereiten. Man sammelt davon ein, so viel man will, und läßt es wie anderes Heu trocknen; wenn es trockenes und stilles Wetter ist, gräbt man einen Kessel in die Erde von der Größe, nach dem man Vorrath hat, und brennt darin das gesammelte Gras zu Asche. Diese Asche wird gesammelt, und mit etwas Asche vermischt, und davon Ballen gemacht, die so groß sind, daß man sie ganz bequem in der Hand halten kann; diese legt man zum Trocknen auf Breter, und gebraucht sie hernach beym Waschen statt der Seife. Sie sind nicht nur dauerhaft, sondern das Leinenzeug wird auch darnach sehr weiß, und erhält keinen so unangenehmen Geruch, als von anderer Seife, wenn diese nicht wohl ausgespühlt ist. (Blumhof in ökon. Heften.)

Um Seife aus Fischen zu bereiten, ist die Verfahrungsart sehr einfach. Die Fische werden erst durch wiederhohltes Ausspühlen von allem Blute gereiniget, dann in Stücke geschnitten, und endlich eine geraume Zeit lang in siedender Aschenlauge gekocht. Man setzt bloß ein wenig Unschlitt oder Oehl hinzu, und zwar nicht mehr, als der achte Theil der Fischmasse beträgt. Alle Fischarten sind dazu anwendbar. (ökon. Hefte.)

Man kann von Butter durch Zumischung von Potasche eine nicht sonderlich dichte Seife von gelber Farbe zubereiten, die einen angenehmen Geruch hat, sich wohl im Wasser auflösen läßt, und Zeuge so wohl als die Hände von Fett und Schmutz reiniget. (Schedel.)

Folgender Vorschlag des Herrn v. Pair macht keinen großen Unterschied mit der bisherigen Art zu waschen, und ist zugleich mit gar geringen Kosten verknüpft: 20 Pfund trockene feine Thonerde wird zu Pulver geklopft, und wie das feinste Mehl durchgebeutelt; man löset hierauf 1 Pfund Potasche in 4 Pf. heißem Wasser auf, und setzt 1 1/2 Pf. frisch gelöschten Kalk zu. Man sondert die Lauge von der Kalkerde durch die bekannten Mittel ab. Sodann gießt man die Lauge auf die zum feinsten Pulver gebeutelte Thonerde, und knetet sie damit wohl durch, woraus man Kugeln oder längliche Cylinder formiren kann; diese werden, wenn sie trocken sind, statt der gewöhnlichen Seife gebraucht. Die Thonerde ist schon an sich selbst ein reinigendes Mittel, und der kleine Zusatz von Laugensalz befördert die Auflösung der fetten und schmutzigen Theile in der Wäsche. Diese Seife ist zur Reinigung der groben Wäsche sehr vortheilhaft, und die feinste Wäsche wird davon vorzüglich weiß. (Theuß.)

Man sammle eine hinlängliche Menge Farrenkraut, und lasse es völlig trocken werden. Alsdann grabe man bey stillem und trockenem Wetter eine Grube in die Erde, so groß, als es der gesammelte Vorrath des Farrenkrauts erfordert, und brenne dasselbe zu Asche. Diese Asche wird heraus genommen, und so viel Wasser zugegossen, daß man einen steifen Teig daraus machen kann. Aus diesem Teige macht man so große Kugeln, daß sie sich bequem in der Hand halten lassen, legt sie auf Breter, daß sie trocknen, und braucht sie hernach bey dem Waschen anstatt der Seife. Diese Kugeln halten nicht allein lange an, sondern das Leinenzeug wird auch sehr weiß davon, und nimmt keinen so unangenehmen Geruch, wie von anderer Seife, an, wenn es wohl gespühlet wird. (Fr. Wagner.)

Selterwasser künstlich zu bereiten.

Das berühmte Selterwasser ist ein mit einem großen Theile fixer Luft (Luftsäure) verbundenes Wasser. Außer dieser Luftsäure enthält es aber auch noch Substanzen, die nach **Bergmann**, der es untersucht hat, in folgenden Verhältnissen damit verbunden sind:

In 5 1/2 Pf. Selterwasser sind enthalten 60 Cubikzoll fixe Luft, und außer dem noch

17 Gran Kalkerde,
29 1/2 — Bittererde (Magnesie),
24 — mineralisches Alkali,
109 1/2 — Kochsalz.

Man kann ein jedes gemeine reine Wasser in Selterwasser verwandeln, und hat dabey noch den Vortheil, daß man diesen oder jenen Bestandtheil, der der Gesundheit nachtheilig seyn könnte, wie z. B. die Kalkerde, davon weglassen kann. Zuerst muß man darauf bedacht seyn, das Wasser mit Luftsäure anzufüllen, welches auf folgende Art bewerkstelliget wird. Man nehme eine kleine feste Tonne von Eichenholz. In den obersten Boden bohre man zwey Löcher, und befestige in das eine Loch eine verzinnte blecherne Röhre, die wie ein ∩ gebogen seyn kann, so daß man sie mit dem andern Ende in ein mit Wasser angefülltes Gefäß bis auf den Boden leiten kann; weßwegen der in der Tonne befestigte Schenkel etwas kürzer seyn muß. In die Tonne schüttet man geschabte Kreide und Wasser. Hierauf gießt man nach und nach Vitriolöhl auf die Kreide, und verstopft das Loch sorgfältig. Die Kreide enthält die fixe Luft in großer Menge. So wie aber die Vitriolsäure dazu kömmt, verbindet sich diese mit der Kreide, und die fixe Luft entweicht. Da aber die Tonne fest verstopft ist, kann sie keinen andern Ausweg, als durch die Röhre, nehmen. Daselbst stößt sie aber aufs Wasser, und durch Umschütteln oder Umrühren desselben verbindet sie sich damit. Auch geht sie mit dem Wasser desto leichter in Verbindung, je kälter dieses ist.

Wenn das Wasser auf diese Weise mit der gehörigen Menge fixer Luft angeschwängert ist, füllt man es auf Flaschen, thut die andern nöthigen Bestandtheile, aber in größter Reinheit, dazu, und verstopft die Flaschen sorgfältig. (Hochheimer.)

Man schüttet eine Maß reines Wasser, und eine Unze fein gestoßenen Marmor in eine gläserne Flasche (in dessen Ermangelung nimmt man weiße schwere Kreide), nebst einer Unze krystallisirter Weinsteinsäure). Diese Mischung läßt man in der wohl verschlossenen Flasche zwey Tage lang stehen, und schüttelt sie öfters um. So bald das Wasser in der Flasche einen reizenden säuerlichen Geschmack angenommen hat, und beym Eingießen in das Glas perlt, welches ein Zeichen von hinlänglicher Sättigung mit Kohlenstoffsäure ist, gießt man die Flüssigkeit, so weit sie klar ist, in eine andere Flasche, welche gleichfalls ein Maß Wasser enthält, in dem zuvor 10 Gran kohlensaueres Natron und 50 Gran Meersalz aufgelöst wurden. Die Flasche wird hierauf wieder verschlossen, und bisweilen und so lange umgeschüttelt, bis die Salze sich vollkommen aufgelöset haben. Hierdurch erhält man ein Wasser, welches dem Selter-Wasser ganz gleich kommt. (Leuchs.)

Semen Licopodii, desselben Surrogat.

Bekanntlich bedienen sich dessen die Apotheker zum Bepudern der Pillen; auch gebraucht man es auf den Schaubühnen zu den Theaterblitzen. Ein vollkommen adäquater Stellvertreter davon ist der Staub von den Fichtenblüthen im Frühjahr, der sehr leicht da, wo Fichten wachsen, zu gewinnen ist. Farbe, Feinheit, Entzündbarkeit rc., alles kommt mit dem Semen licopodii überein. (Gemeinn. Blätter.)

Das Farrnkraut (Filix) ersetzt als Streupulver vollkommen den theuern Bärlappsamen, und kann eben so gut, wie derselbe, zu Blitzpulver und als Streumehl in den Apotheken gebraucht werden. Man nimmt hierzu die äußerst feinen, schwarzbraunen Samenkörner, welche auf dem Rücken der Farrenkrautblätter in Menge befindlich sind. Man schneidet zuerst die Blätter ab, läßt sie auf dem Boden trocknen, bis die Samen vollkommen reif, d. i. schwarzbraun geworden sind, und klopft dann mit einem Holz auf das Kraut; das feine, braune Mehl fällt nun ab, wird durch ein feines Sieb oder durch feine Leinwand getrieben, und stellt so das beste Blitz- oder Streupulver dar. Von 100 Pf. trockenem Farrenkraut erhält man gewöhnlich 4 bis 5 Pf. Blitzpulver. (Leuchs.)

Senf (guten, dauerhaften und haltbaren) zu verfertigen.

Es wird in einem irdenen Topfe Most ans Feuer gesetzt, ungefähr zur Hälfte eingekocht, recht sauber geschäumt, dann weißer Zucker, nach dem man ihn süß haben will, etwas ganze Nägelein und ganzer Zimmt zugethan, und noch ein wenig mitgekocht. — In eine irdene oder steinerne Schüssel wird sodann gutes, frisches Senfmehl gethan, der Most kochend darüber geschüttet, und beständig mit einem reinen hölzernen Löffel darin gerührt, bis es fast kalt ist. Man schüttet immer Most nach, bis der Möstrich dünn genug ist, und deckt ihn, bis er kalt ist, wo man ihn dann verwahren kann. Zu ungefähr einem Maß eingekochtem Most nimmt man 1 Pf. Senfmehl, gelbes und weißes, nach beliebiger Mischung, als etwa von jedem zu gleicher Hälfte, je nach dem man es stark haben will. Zum Abschäumen des Mostes darf kein eiserner Löffel genommen werden: er macht ihn schwarz. — Ist der Most Vorlauf, desto besser wird der Mösirich. (Hochheimer.)

Senf von Dyon zu machen.

Man nimmt süßen Traubensaft, thut gemahlene Senfkörner darein, läßt es durch ein Haartuch laufen, und wenn alles wohl durch einander gemengt ist, lösche man glühende Kohlen darin ab, wodurch sich die Bitterkeit ausziehen wird, und verwahre ihn in reinen Geschirren.

Senf (englischen) einzumachen.

Man nimmt 1 Pf. weißen und 1 Pf. grünen Senf, welcher aufs feinste gemahlen seyn muß, thut ihn in eine große porzellanene Schale, nebst 1 Pfund weißem Zucker, worauf das Gelbe von einer Citrone abgerieben worden, nebst 2 Maß Most oder ganz geringen Wein; alles wird aufs beste unter einander gerieben, und man läßt ihn einige Tage in der Wärme stehen, bis er dick wird; hernach gießt man so viel scharfen Weinessig dazu, bis er die gehörige Consistenz hat. (Hochheimer.)

Senf (venedischen) zu machen.

Man koche Quitten weich, schäle sie dann, schneide das Fleisch von dem Steinichten, treibe es durch einen Durchschlag, nehme davon 1 Pf., dann 1 Pf. weißen Senf, koche ihn in Wein, und lasse die Quitten ein Mahl damit aufsieden. Rühre dann gestoßene Nelken und Ingwer von jedem 1 Loth, und von Anis, Fenchel und Coriander von jedem 3 Loth, darunter.

Spanischer Fliegen Ersatzmittel.

Gondret machte folgende Zusammensetzung: 1 Unze Cacaobutter, flüssiges Ammoniac 6 — 8 Quentchen. (Statt

der Cacaobutter kann man eben so viel Schöpsentalg nehmen). Die Butter wird geschmolzen, das Ammoniac eingemischt, und bis zur Erkaltung umgerührt; dann wird eine feste Seife daraus gemacht. Dieses Mittel dient, nach den Umständen, als rothmachendes, oder auch als Aetzmittel. Eingerieben ist es tonisch; als Pflaster auf die Haut macht es sie in 12 Minuten roth; bleibt es 2 Stunden liegen, so wirkt es ätzend. Der Verfasser hat durch diese Aufschläge heftigen Entzündungen, Keichhusten und häutiger Bräune vorgebeugt, und sie eben so dienlich, als die spanischen Fliegen, befunden, ohne deren Unannehmlichkeiten. (Verhand. der Akad. d. Wissensch. zu Paris 1817).

Spargel - Surrogate.

Man lasse die Stängel von Salat so hoch wachsen, bis sie anfangen wollen, ihre gelben Blumen zu treiben; dann schneide man sie nahe an der Erde ab, und streiche mit der Hand die Blätter herab, hierauf schneide man mit einem Messer die äußere Schale weg, daß nur das Mark bleibt; dieses schneide man in sechszollige, oder nach Belieben kürzere Stücke, welche hernach mit Bindfaden in kleine Bündel zusammen gebunden werden. Diese lege man hernach durch eine Viertelstunde in frisches Brunnenwasser, thue sie hierauf in kochendes Wasser, und wenn sie fast gahr sind, wird die Brühe rein abgegossen, und Fleischbrühe darüber gethan, in der sie völlig gahr gekocht werden. Dann hebt man die Stücke mit dem Bindfaden heraus, lege sie in eine Schüssel, und begieße sie mit einer Spargelbrühe. Auch als kalter Salat können sie verspeiset werden.

Es lassen sich die zarten Stängel der Klette, so wie auch die jungen Blätter im Frühjahre zur Speise bereiten. Man zieht nähmlich von denselben die äußere bittere Haut ab,

schneidet die Stängel schräge, wie Schminkbohnen, mit denen sie dann an Gestalt und Geschmack völlig überein kommen; nur muß man sie schnell kochen, und das erste Wasser abgießen, damit sie weder zähe werden, noch wild schmecken. Man brühet sie wie Spargel ab, und kocht sie entweder in Butter, oder bereitet sie mit Essig, Oehl, Salz und Pfeffer zu. (Krünitz.)

In Canada werden die zarten Stängel der syrischen Seidenpflanze (Asclepias syriaca L.) als Spargel verspeiset. (Hochheimer.)

Die Wurzelsprossen oder jungen Triebe einiger bey uns wachsenden Pflanzen können und werden in einigen Ländern wie die vom Spargel genutzt, z. B. Hopfen, Hopfenkletten (Arctium lappa), guter Heinrich (Chenopodium bonus Henricus), Weiderich (Epilobium angustifolium), Mäusedorn (Ruscus aculeatus), Sprossen von Scorzoner- und Haferwurzeln rc. (Beckmann.)

Die Wurzelsprossen, neuen Keime und Blümchen der Pflanze, guter Heinrich, kommen in Ansehung des Geschmacks und der nährenden Theile dem Spargel bey, wenn sie jung gesammelt, und wie dieser zubereitet werden. (ökon. Hefte.)

Der gemeine gelbe Bocksbart (Tragopogon pratense) und die Wurzeln desselben können als Speise benützt werden, und haben fast einerley Geschmack und Kräfte mit dem Spargel, wenn sie wie dieser gekocht und zubereitet werden. (ökon. Hefte.)

Speichel beym Spinnen zu ersetzen.

Das Verspinnen des Flachses erfordert, es geschehe auf dem Spinnrade oder einer künstlichen Maschine, Wasser oder

eine andere Feuchtigkeit zum Benetzen des Fadens. Das Benetzen mit Speichel, wie solches gewöhnlich geschieht, ist der Gesundheit höchst nachtheilig, weil man annehmen kann, daß eine einzige Spinnerin dabey täglich 8 bis 12 Loth Speichel consumirt. Eine sehr dünne schleimige Abkochung von der Erdwarzwurzel, von Salepwurzel, von Kartoffelstärke, von Weitzenkleyen, Graupen, Hafergrütze, Hanf oder Leinsamen, Mistelbeeren, oder auch Bier, Seifenwasser u. dergl. leistet dieselben Dienste. (Anleit. z. d. Technolog.)

Spermacets-Surrogat.

Wenn man thierisches Fleisch in Salpetersäure legt, so hat es sich nach drey Tagen in Fett verwandelt. Lukin in England und Gippes haben bereits eine Fabrik zu Bristol angelegt, wo man Pferdefleisch in Fett verwandelt, und daraus die sogenannten Spermacet-Lichter in großer Menge und von vorzüglicher Güte verfertiget. (Lippold.)

Spinat-Surrogate.

Da Stengel der Mangelwurzel (Beta Sylvestris Lin.) zu Ende des Junius oder Anfange des Julius die äußeren Blätter gegen einen Fuß lang werden, so fange man an, zum ersten Mahle die Blätter zu sammeln, die man von der Wurzel abbricht, und es kann sodann alle 12 bis 15 Tage wieder geschehen; sie geben ein sehr schmackhaftes Gericht für den Tisch, das dem Spinate noch vorzuziehen ist. (J. G. Geißler.)

Das Kraut, welches die gelben oder Möhrrüben im Frühjahre austreiben, gibt ein sehr gutes und gesundes Zugemüse, welches besser schmeckt, als Spinat. Wenn man daher im Frühjahre, so bald man nur in den Boden kommen kann, et-

liche Dutzende gelbe Rüben pflanzt, so kann man das Kraut bald erhalten, und 3 bis 4 Mahl, auch öfters abschneiden. Mit dem Kraut der Skorzonerwurzel, der Haberwurz, und des englischen Dauerspinats, so wie mit den jungen Sprossen der Kornblume und der Brennessel, hat es die nähmliche Bewandtniß. Mischt man alle diese Kräuter durch einander, und kocht sie zusammen, so erhält man einen angenehmen Kohl, den man noch mit Spinat und Schnittkohl vermischen, und so mit mancherley Veränderung machen kann. (Auswahl neuer Erfind.)

Stärke (weiße) von Erdäpfeln zu machen.

Man nimmt dazu die größten Erdäpfel von der frühzeitigen glatten Art. Nachdem solche eine Nacht im Wasser gelegen, und vom Sande wohl gereiniget sind, werden sie hierzu auf einer bequemen Reibe klein gemacht; diese Masse bleibt einen oder zwey Tage zum Abtrocknen liegen, alsdann wird in ein räumliches Gefäß, nach Gutbefinden, Wasser gethan, und ein Haarsieb, wie man zur Milch zu gebrauchen pflegt, eben auf das Wasser gesetzt, und die klein geriebenen Erdäpfel, indem man das Sieb hin und her bewegt, dadurch gewaschen, das durchgewaschene Mehl senket sich sogleich auf den Boden des Gefäßes. Die in dem Siebe zurück gebliebenen Fasern und Stückchen, oder was sonst sich findet, sind ein gutes Futter für Schweine und Hornvieh.

Wenn sich nun alles Mehl an den Boden gesetzt, welches bald zu geschehen pflegt, gießt man das unreine Wasser ab, und reines wieder auf. Dann wird mit einem hölzernen Spaten die Masse fleißig umgerührt. Nach Verlauf von einigen Stunden hat es sich wieder gesetzt, da denn

die oben au‘ dem Wasser schwimmenden Unreinigkeiten, die etwa durch das Sieb mit durchgedrungen, leicht wegzunehmen sind. Dieses Ab- und Aufgießen, nachdem es sich jedes Mahl gesetzt hat, kann mehrmahls wiederhohlet werden. Zuletzt, wenn sich Alles wieder gesetzt, und das Wasser abgegossen worden, wird das Mehl heraus genommen, und auf Papier oder reinen Bretern dünn aus einander gebreitet, und an einem luftigen Orte getrocknet. (Hannöv. Magaz.)

Diese Art Stärke und Stärkemehl ist viel weißer und feiner, als die gewöhnliche aus Weitzen bereitete. Sie unterscheidet sich von aller andern Stärke bey dem Spitzenwaschen, daß sie dieselben nicht nur schön weiß, sondern auch hinlänglich steif, und doch nicht kleisterig macht. Ein Pfund dieser Stärke thut bey der Wäsche so viel Dienste, als anderthalb bis zwey Pfund ordinäre Stärke; nur muß die Vorsicht gebraucht werden, daß man bey dem Einrühren der Kartoffelstärke mehr kaltes Wasser, als zu der gewöhnlichen, nehme, weil diese Stärke, so bald sie ins Wasser kommt, sich auflöset, welches bey der gemeinen Stärke nicht geschieht. Das erste ist, daß man sich einen großen Krauthobel mit dem dazu gehörigen Kasten (doch ohne Schneiden, weil an deren Stelle eine Reibe kommt), und in dem Raume, worein sonst die Schneiden kommen, ein großes Blech vom Klempner machen, und als ein Reibeisen, etwas größer, als gewöhnlich, Löcher einschlagen, und in diesem Raum einfügen oder nageln läßt. Zweytens läßt man ein großes Waschfaß halb voll Wasser zurecht setzen. Hiernächst werden die größten weißen Kartoffeln mit einem stumpfen Besen gereiniget, und der Kasten des Hobels damit angefüllet, und so verfahren, wie es bey dem Krauthobeln gewöhnlich ist. Daß man bey dem Hin- und Herschieben des Kastens beyde Hände auf die in den Kasten geschütteten Kartoffeln legen, und darauf drücken müsse, verstehet sich von selbst. Wenn nun die in

das Wasser geriebenen Kartoffeln mit ihren äußern Schalen erfordern, daß man im Fasse Raum mache, so nimmt ein anderer mit einem Durchschlage einen Theil nach dem andern von den Schalen und dem Gröblichen der Kartoffeln aus dem Wasser, rühret es um, damit doch noch die daran hangende Stärke davon komme, hohlet sodann die Schalen wieder mit dem Durchschlage heraus, und wirft sie weg. Das in dem Eimer gießt man zu dem im Fasse, rühret alles wohl vom Grunde auf, und gießt es durch ein Haarsieb in ein anderes reines Gefäß. Dieses muß aber mit Vorsicht geschehen, damit nichts von den Unreinigkeiten in die Stärke komme; sonst muß alles aufs neue durchgegossen werden. Dieses durch das Sieb Gegossene bleibt einige Stunden stehen; alsdann wird das darauf stehende Wasser abgegossen, und wieder vom Grunde umgerührt, damit das Schmutzige aus der Stärke komme. Dieses Aufgießen des reinen Wassers geschieht so oft, bis das Wasser so klar und hell, wie es auf die Stärke gegossen worden ist, darauf stehet. Sodann gießt man, wie gesagt, das Wasser ab, und legt das Gefäß so, daß alles Wasser aus der Stärke abtröpfeln kann. Nach ein Paar Tagen, wenn die Stärke hart ist, nimmt man das oberste schmutzige Wesen mit einem Messer sauber ab, schneidet die Stärke aus dem Gefäße aus, und legt sie auf Breter, die mit Leinwand belegt sind, zum Trocknen auf den Boden hin, so wird sie nach acht Tagen schneeweiß ausfallen. Hierbey ist noch zu bemerken, daß im Frühlinge und Herbste bey warmer Luft (nicht aber beym Froste) die beste Zeit zur Verfertigung dieser Stärke sey. (Hochheimer.)

Weiße Erdäpfel geben mehr Stärke, die rothen aber eine bessere. Die beste Zeit zu dieser Bereitung ist die, da man sie gewöhnlich aus der Erde gräbt. (Halle.)

Der Fehler, daß die Wäsche nach dieser Stärke zu steif und zu klebrig wird, wird dadurch verbessert, wenn man um

zwey Drittheile weniger; als von der gewöhnlichen Stärke nimmt. (Hochheimer.)

Stärke aus Roßkastanien.

Die Roßkastanien werden geschabt, und im Mörser oder im Troge gestoßen. Man thut diese grob gestossene Masse in ein hölzernes Gefäß, füllet dasselbe mit kaltem Flußwasser, und läßt es ruhig, bis die in Gährung gerathene Masse wieder zu Boden gesunken, folglich das Wasser klar, und von einem sehr sauern und zusammenziehenden Geschmack ist. In diesem Zustande wird die Brühe allmählich abgegossen und man schüttet den Bodensatz in einen groben Sack, und verfährt so, wie mit der Weizenstärke. Die saure Brühe braucht man wieder zur Erweichung neuer Kastanien, weil diese die Gährung besser, als das bloße Wasser, beschleiniget. (Halle.)

Aus den wilden Kastanien, die man so wenig achtet, und nur hie und da versuchsweise zur Viehfütterung anwendet, läßt sich so gut wie aus den Kartoffeln, eine sehr weiße und feine Stärke ziehen, die noch Vorzüge vor der Kartoffelstärke zu haben scheint. Der Proceß dieser Stärkebereitung ist so ziemlich derselbe wie bey der Benuzung der angeführten Erdfrucht zu diesem Behufe, und eigentlich folgender. Man befreyet die Kastanien von ihrer äußeren grünen Kapsel — denn frisch schicken sie sich am besten zu diesem Gebrauch — und eben so von der harten braunen Kernschale; auch sticht man den Keim, unter welchem sich die Rinde tief in die Substanz des Kerns hinein zieht, sorgfältig und rein aus, so daß nicht das kleinste Fleckchen braune Schale zurückbleibt. Hierauf bringt man diese geschälten und entkeimten Kastanien in eine Reibemühle, welche unter Wasser stehet, und zerreibt sie da unter dem Wasser zu einem feinen zarten Pulver oder Brey. Dieser Brey wird nun mehrere Mahle mit Wasser erst durch ein weites, hernach durch ein immer engeres Haarsieb ausge-

waschen, und alles Grobe und Faserige davon abgesondert. Ist alle Stärke aus den faserigen Bestandtheilen heraus gewaschen, dann übergießt man den erhaltenen Stärketeig mit einer vierfach größern Menge Wasser, rührt beydes zusammen gut durch, und läßt diese ganz dünne Masse nochmahls durch ein feines Nesseltuch oder einen Milchflor laufen, um zuletzt auch die feinsten Kleyen, die noch zurück geblieben seyn könnten, auszusondern.

Wenn sich nun die Stärke in dieser dünnen Flüssigkeit zu Boden gesetzt hat, was in Zeit von einigen Stunden erfolgt, wenn man die Masse ruhig stehen läßt, so läßt man das oben stehende Wasser, welches einiger Maßen gefärbt seyn wird, vorsichtig ablaufen, was am besten durch Seitenzapferlöcher geschieht, gießt auch immer wieder frisches Wasser zu, und läßt es wieder ab, so lange bis dieses keine Farbe mehr annimmt — gewöhnlich ist es die grüne Farbe, welche frische Kastanien dem Wasser mittheilen, und die gelbe, welche es von alten trockenen empfängt — bis alle färbende Bestandtheile aus der Stärke ausgezogen sind, und diese ganz rein und weiß, wie frisch gefallener Schnee, erscheinet.

Diesen ganz reinen Stärketeig bringt man auf Tücher oder Löschpapier, um das noch beygemischte Wasser absickern zu lassen, und aufzusaugen, und dann trocknet man die erhaltenen Stärkekuchen im Schatten an warmer Luft, oder auch, wenn dieses zu langsam erfolgte, oder nicht Zeit und Gelegenheit dazu da wäre, in der Nähe eines lebhaften Feuers. Bey der letztern schnellen Trocknungsart muß man sehr vorsichtig zu Werke gehen, die Stärke nicht zu sehr, und nicht auf ein Mahl erhitzen, und sie auch beständig umrühren, daß sie gleichförmig ausdünsten kann; sonst erzeugt sich eine harte Haut; ein großer Theil des Wassers bleibt zurück, und die Stärke wird hornig.

Je schneller der ganze Bereitungsprozeß vollführt wird, desto schöner fällt die Stärke aus, und besonders darf man die geschälten Kastanien nicht lange liegen und austrocknen las-

sen, weil die Absonderung der Stärke und die Ausziehung der färbenden Bestandtheile dann mehr Zeit und Mühe erfordert. Diese Kastanienstärke empfiehlt sich besonders zu Kleister für Buchbinder, Taschner, Tapezierer etc. theils weil sie sehr gut leimt, und nach der Trocknung eine grosse Härte und Festigkeit annimmt; theils weil sie von den Würmern, der beygemischten Bitterkeit wegen, verschont bleibt. (Hochheimer.)

Man befreyet die Kastanien von der Schale, stampft sie in einem Troge oder Mörser, thut die gröblich gestampfte Masse in ein hölzernes Gefäß, füllet dasselbe mit kaltem Fluß- oder Regenwasser, läßt es in Ruhe stehen, bis die in Bewegung gekommene Masse wieder zu Boden gefallen, und die Brühe, die einen sehr sauern und zusammenziehenden Geschmack hat, klar ist. Diese giest man allmählig ab, schüttet den Bodensatz in einen groben Sack, läßt ihn in einem andern Gefäße mit blossen Füssen austreten, den erhaltenen weißen Saft, so wie bey andern Stärkmanufacturen gewöhnlich ist, mit reinem Wasser aussüßen, und endlich trocknen. (Hochheimer.)

Stärkemehls-Ersatz zum Kleister.

Die Chineser verfertigen auf nachstehende Art einen vortrefflichen Kleister oder Leim, der weit wohlfeiler, als der aus Stärkemehl, kommt, und für die Buchbinder noch grössere Dienste leistet. Sie nehmen ein Pfund ungelöschten Kalk, löschen denselben, indem sie ihn mit etwas Wasser besprengen, und mischen ihn dann sogleich, nachdem er zu einem feinen Staube zerfallen ist, mit zehn Pfund Rindsblut. Die Mischung bildet eine dicke Gallerte, und wird beim Gebrauch mit Wasser verdünnt. Als Gallerte hält er sich in dem warmen Klima von Canton im Sommer sechs, im Winter zwanzig Tage. Blut anderer Thiere würde wahrscheinlich eben so gut gebraucht werden können, als Rindsblut, und vielleicht kann

von andern thierischen Körpern durch eine ähnliche Behandlungsart ebenfalls guter Leim gemacht werden, z. B. Eyweiß, Käsestoff ꝛc. (Leuchs.)

Stahl, Werkzeuge davon durch Gußeisen zu ersetzen.

Herr Lucas, ein Franzose, welcher diese Erfindung machte, schlichtet die gegossenen Stücke in einem walzenförmigen metallenen Gefäße auf, wobey er als Zwischenlage gepulvertes Eisenoxyd, sey es natürliches, oder dieses Oxyd haltender Sand, gebraucht. Diese Gefäße werden stehend in einen dazu eingerichteten Ofen gesetzt, und einer gleichförmigen Hitze ausgesetzt. Durch dieses einfache Verfahren verliert das Gußeisen seine Brüchigkeit, und gewinnt die Schnellkraft des Stahls, weil ihm der ihm einwohnende Kohlenstoff durch die mit dem Oxyd verbundene Hitze entrissen wird.

Nach mehrere Jahren lang fortgesetzten Versuchen ist es Hrn. Lucas endlich gelungen, dieses Verfahren dergestalt zu vervollkommnen, daß seine gegossenen Messer aller Politur des besten gegossenen Stahles fähig sind; ihre Schneide ist eben so scharf, so daß die größten Kenner Mühe haben, einen Unterschied zwischen ihnen zu finden. Eben diesem Künstler ist es gelungen, durch Abänderungen in demselben Verfahren Stücke von Gußeisen in Streckeisen zu verwandeln, und er verfertigt nun eine Menge kleiner Handwerkszeuge, die sonst geschmiedet werden, in der Form, worauf sie durch sein Verfahren in Streckeisen verwandelt werden. Diese zu vielfältigem Gebrauch gegossenen Werkzeuge sind wohlfeiler, als die geschmiedeten; er ist dergestalt Herr seines deßfallsigen Verfahrens geworden, daß er die gegossenen Geräthe nach Willkür in Streckeisen oder Stahl verwandeln kann. Nägel, die nach dieser Weise verfertigt sind, winden sich wie geschmiedete Nägel, ohne zu zerbrechen, und die Werkzeuge können ge-

liehet werden. Reaumür hat ehemahls dieses Verfahren angedeutet. (Oppos. Blatt.)

Steine (künstliche), sowohl Sand- als Marmorsteine.

Sie bestehen aus einem sorgfältig bereiteten Mörtel, fein gemahlenen Ziegelsteinen, Backsteinen, Eisenschlacken oder Sand, welche Dinge ein vortreffliches Cement abgeben. Zu Steinen reibt man die Mischungstheile sehr fein, knetet und stößt sie gut unter einander, wobey sie nur so feucht, als frisch ausgegrabene Erde, seyn dürfen, preßt sie in Formen, und läßt sie dann an einem feuchten Orte hart werden. In freyer trockener Luft erharten sie zwar von außen auch, aber nicht von innen, werden also nicht zum festen Stein. (Allgem. Handl. Zeit.)

Sumach (des) und des Gallus Ersatzmittel.

In England hat man im Jahre 1815 gelungene Versuche angestellt, den Gallus und Sumach durch die Rinde, das Holz und die Blätter, der Roßkastanie, Birke, Weide und Haselstaude zu ersetzen. Erstere ist am besten. Die Ausziehung selbst geschieht durch Kochen mit Soda, Seifensiederlauge, ungelöschtem Kalk oder Potasche, und das Färben ist dann leicht. (Allgem. Handl. Zeit.)

Syrup-Surrogate.

Um aus Most guten Syrup zu bekommen, den man wie Zuckersyrup, zum Kaffeh, zu den Konfituren und zu allen Speisen anwenden kann, wo man Zuckersyrup braucht

schüttet man den Most in ein Faß, wovon man den vierten Theil leer läßt. Nach 5 bis 6 Stunden thut man pulverisirte Kreide oder Kalk in das Faß, welche die Eigenschaften haben, alle Säure zu verschlingen. Es entsteht eine Gährung; nach einigen Stunden wird der Most hell; man schüttet ihn langsam ab, thut ihn aufs Feuer, läutert ihn mit Eyweiß, und seihet ihn durch ein Tuch. Ist er ganz klar, so kocht man ihn bis auf etwa 2 Drittel ein. Man erhält dadurch einen schönen, wohlschmeckenden Syrup, der dem Zuckersyrup nichts nachgibt. Zu einem Maß Most wird ein Pfund pulverisirter ungelöschter Kalk hinreichend seyn. (Auswahl neu. Erfind.)

Man nehme drey Pfund Luftmalz, dörre es vollends auf dem Stubenofen, reibe und säubre die Keime davon, stampfe die Körner gröblich, nicht so fein, wie Mehl, oder thue sie in einen reinen Sack, und klopfe sie so zwischen zwey Steinen zu Schrot; tauche dies in einen reinen Zuber mit etwas lauem Wasser, gieße dann zwey Maß kochendes Wasser nach und nach darauf, und rühre es mittler Weile und so fort noch eine halbe Stunde um, lasse es zugedeckt noch eine Stunde stehen, gieße das Klare ab, und seihe das letztere durch ein Tuch um die Treber fürs Vieh davon zu sondern. Nun schütte man eine Hand voll fein gestampfte Kohlen dazu, lasse sie eine Viertelstunde damit kochen, abermahls durch eine Leinwand, am besten durch einen Filztrichter ablaufen, alsdann das klare Flüssige in einem reinem Gefäß über gelindem Feuer oder in der Ofenröhre bis zur Honigdicke abkochen. Man kann diesen Syrup zum Gebrauch, wie Zucker, mit Eyweißschaum absieden und abschäumen. (Neues hannövr. Magaz.)

Man nehme sechs Pfund Kassonadezucker, thue ihn mit anderthalb Maß Wasser und ungefähr einer Unze Frauenhaar in eine Schale, und lasse es kochen, nach dem man

zwey Eyer hinein gerühret hat, die man aufgemacht, und Weißes, Gelbes und Schalen mit einem Theile des erwähnten Wassers unter einander geschlagen hat. Wenn alles beym hellen Feuer kocht, so erhält man es in diesem Zustande, bis man deutlich den Boden der Schale bemerken kann, als welches die vollkommene Abklärung anzeiget. Dann gießt man es durch einen Tuchfilz, und setzt seinen Syrup wieder übers Feuer. Wenn er seine gehörige Consistenz erhalten hat, so thut man in ein zinnernes Gefäß, welches mit einem Deckel verschlossen werden kann, anderthalb Unzen wohl auserlesenes Frauenhaar (Capillus veneris) und sechs Quentchen vom allerbesten Thee, welchen man zuvor sorgfältig in sehr heißem Wasser eine Viertelstunde lang geweichet hat, und läßt es 24 Stunden stehen. Zu Ende dieser Zeit stellet man das Gefäß ins Wasserbad, um den Syrup flüssig zu machen, gießt drey Unzen gutes Pomeranzenblüthwasser dazu, und füllet diesen Syrup vermittelst eines gläsernen Trichters, den man mit sehr reinem Etamin bedeckt hat, in Flaschen. Wenn man von diesem Syrup etwas in kochendes Wasser thut, so hat man einen vortrefflichen und leicht zu bereitenden Thee. In den vorgeschriebenen Verhältnissen bekommt man neun Pfund Syrup, aus welchen man zwey und siebzig Portionen Thee machen kann. (Hochheimer.)

Ein Syrup, welchen sich der ärmste Mensch mit wenig Mühe und Kosten bereiten kann, ist folgender. Man nimmt 3 Pfund Luftmalz, dörrt es auf dem Stubenofen, reißt die Keime ab, legt es zwischen reine grobe Leinwand, quetscht es zwischen zwey Steinen durch Klopfen zu Schrot, teigt es ein, gießt ein halbes Maß kochendes Wasser darüber, und deckt den Topf fest zu. Nach zwey Stunden seigt man das Flüssige durch, mengt eine Hand voll Kohlenpulver darunter, und läßt es eine Viertelstunde kochen. Nun gießt man es in eine doppelte Leinwand, und läßt es in der Ofenröhre zur Dicke des Syrups abdampfen. Von 3 Pf. Malz erhält man

1 Quart noch ziemlich flüssigen Syrup, der eben so stark versüßt, als ein 1 Pf. Zucker. (Fr. Wagner.)

Tabak zum Rauchen, Surrogate desselben.

Das medicinische Collegium in Stockholm hat entdeckt, daß Kartoffelblätter, gehörig getrocknet, einen Rauchtabak abgeben, der in Absicht auf Geruch und Geschmack den gewöhnlichen Tabak sehr übertrifft. (Aufmerksame.)

Die grünen Blätter der Sonnenblume geben, an der Luft getrocknet und geschnitten, eine Masse, die man statt des Tabaks rauchen kann, und die meinem Geschmack nach viel angenehmer ist, als der giftige, beitzende Rauchtabak. (Lippold.)

Die von den Linden (Tilia europ. L.) abgefallenen Blätter werden gesammelt, in ein Gefäß gethan, mit Wasser überschüttet, eine Stunde lang ruhig stehen gelassen, alsdann mit einem birkenen Besen fleißig durch einander gearbeitet, und solcher Gestalt von allen erdigen Theilen gereiniget. Ist das Wasser abgelassen, so überschütiet man solche Blätter abermahls mit einer etwas starken kochend heißen Ascheulauge, und läßt solche zwey Stunden lang darüber stehen. Nun bearbeitet die Masse mit dem Besen wie zuvor, damit die Blätter von den etwa anklebenden fettigen Theilen gereiniget werden. Nach dieser Behandlung werden solche nochmahls mit heißem reinem Wasser abgespühlt, alsdann in einen Sack gethan, und vermittelst einer Presse ausgepreßt. Ist dieses geschehen, so reihet man die Blätter auf Fäden, und hängt solche zum Abtrocknen auf einen luftigen Boden. Diese Stellvertreter des Tabaks brennen in der Pfeife gut, und lassen sich wohl rauchen. Sein größtes Verdienst ist aber die außerordentliche Leichtigkeit, wodurch

er sich dazu eignet, die Stärke des türkischen Tabaks oder der schwarzen virginischen Blätter durch Vermengung damit zu mildern. (Gemeinn. Blätt.)

Thee = Surrogate.

Daß der chinesische Thee vielleicht weit leichter, als der Kaffeh, durch inländische Producte ersetzt werden könne, leidet keinen Zweifel. In einer englischen Schrift, deren Titel mir entfallen ist, fand ich die Blätter folgender in England einheimischen Pflanzen als Thee = Surrogate empfohlen.

1) Die strauchartige Phlomis (Phlomis fructicosa L.), Salbeystrauch mit breiten Blättern, gelber Löwenschwanz.

2) Die Melisse, wahrscheinlich die gemeine oder Citronen = Melisse (Melissa offic. L.)

3) Das wohl riechende Meyerkraut, auch der wahre Waldmeister, die Waldwinde, Sternleberkraut genannt (Asperula odorata L.)

4) Die Haferrose (Rosa spinosissima).

5) Die gemeine Heidelbeere (Vaccinium Myrtillus L.)

6) Der Himbeerstrauch (Rubus Idæus L.)

7) Der Pfirschbaum oder persische Mandelbaum (Amygdalus Persica L.)

8) Die Blüthen des Schwarzdorns oder Schlehendorns (Prunus spinosa L.)

Dieser Schriftsteller hat aber die in England bey weitem am häufigsten als Thee=Surrogat gebrauchte Pflanze, die Monarda dydyma L. übergangen, vielleicht weil ihr Gebrauch zu bekannt daselbst ist. Eine als Thee = Surrogat zu empfehlende Pflanze muß vorzüglich folgende Eigenschaften

haben: ein Mahl muß ihr Aufguß einen angenehmen Geschmack besitzen, und zweytens muß sie eine ganz unschuldige Pflanze seyn, d. h. sie darf keine schädliche Eigenschaften, aber auch keine medicinische Kräfte besitzen, und in dieser Hinsicht möchten vorzugsweise die Blätter des Erdbeerkrautes (Fragaria Vesa L.), des Himbeerstrauchs (Rubus Idæus L.), und hauptsächlich der zweyköpfigen Monarde (Monarda dydyma L.), die alle in unserem Vaterlande fortkommen, zu empfehlen seyn. Je jünger die Blätter sind; je sorgfältiger man bey ihrer Trocknung zu Werke geht, desto besser ist der Thee. Mehrere Personen, die den Thee von der genannten Monarde getrunken haben, können seinen Wohlgeschmack nicht genug rühmen. Schon der Ritter Linné hat dieses Kraut zum Thee sehr empfohlen. (Hoffmann in den allgem. Annal. d. Gewerbsk.)

Wenn der wiederkehrende Frühling die Erde wieder aufschließt, und die zahllose Menge heilsamer Pflanzen aus ihren Keimen hervorlockt, ist es rathsam, auf ein Kraut aufmerksam zu seyn, das mit allem Rechte einen ehrenvollen Platz unter denjenigen von Gewächsen verdient, welche die Stelle des theuern, und bey weiten nicht so gesunden ausländischen Thees ersetzen können. Es ist das allgemein bekannte Erdbeerkraut, dessen Benutzung zu einem angenehmen und gesunden Getränke zwar nicht ganz unbekannt, aber auch bey weitem nicht so allgemein ist, als es zu seyn verdiente, und um so mehr verdiente, da es so häufig allenthalben wächst, und mithin nichts, als die geringe Mühe des Einsammelns, kostet. Dieses Einsammeln muß freylich mit vorsichtiger Auswahl geschehen; denn nicht alle Pflanzen sind gleich gut. So taugen z. B. die von den Insecten angefressenen nicht viel, theils weil sie dadurch eines Theiles ihrer besten Säfte beraubt worden sind. Eben so ist das auf gebirgigen Gegenden und sonnigen Anhöhen wachsende Kraut besser, als dasjenige, welches an schattigen Orten oder in sumpfigen Gründen stehet. Ferner muß man nicht bey oder

gleich nach nasser Witterung, sondern bey heiterm, trockenen Wetter einsammeln, und zwar bis Ende Mays, auch nur die jungen, wo möglich in der Blüthe stehenden Pflänzchen; und will man den besten Thee davon haben, so muß man auch von diesen nur die kleinsten und zartesten Blättchen ablesen. Diese gesammelten Blätter, die an Geruch und Geschmack dem ausländischen Thee fast vollkommen gleichen, werden an der Luft getrocknet, doch so, daß sie der Sonne nicht ausgesetzt sind, wodurch ihre feineren und edleren Bestandtheile verfliegen würden; auch müssen sie, damit sie nicht in eine Art Fäulniß oder Verdumpfung übergehen, öfters umgewendet werden. Viele waschen vorher die Blätter ab; allein das taugt nicht, da man ja ohnehin nur reine Pflanzen wählen muß, und durch Nässe nicht nur die angenehme grüne Farbe, sondern auch ein ziemlicher Theil der wesentlichen Kraft verloren geht. Will man diesem einheimischen Thee volle Aehnlichkeit mit dem ausländischen ertheilen, und ihm auch noch überdieß einen gewissen kräuterhaften Nachgeschmack, der allen an der Luft getrockneten Pflanzen anhängt, benehmen: so muß man sich nur die Mühe nicht verdrießen lassen, welche die Chineser auf ihren Thee verwenden. Man muß nähmlich die Blätter auf warmen Platten rösten, so über der Hitze trocknen, und wenn sie warm und weich geworden sind, mit den Fingern und der flachen Hand rollen, und dabey erkalten lassen. Auch kann man diesen Thee dadurch verbessern, daß man die Stiele von den Blättern mit einer Schere abschneidet, welches aber freylich etwas mühsam ist, wiewohl dieß Geschäft bloß Kindern übertragen werden kann, die in dieser nützlichen Thätigkeit zugleich eine Art von Zeitvertreib finden werden. Die gesammelten Vorräthe muß man aber in Gefäßen aufbewahren, worin sie vor der äußeren Luft, und besonders vor aller Feuchtigkeit gesichert sind, wozu man sich der gewöhnlichen Theebüchsen, oder anderer gut verschlossener Geschirre bedienen kann. Wer dieß unterläßt, der wird erfahren, daß durch das Ausdusten nach und nach ein be-

trächtlicher Theil des guten Geruchs und Geschmackes verloren gehet, welches bey dem Chinesischen Thee nicht minder geschehen würde, wenn man ihn nicht mit so vieler Sorgfalt aufbewahrte. Dieser Thee verdient dem orientalischen nicht nur an die Seite gesetzt, sondern vielleicht noch vorgezogen zu werden: denn abgerechnet, daß er eben den angenehmen, veilchenartigen Geruch hat, als der so genannte grüne Thee; so ist er auch von äußerst angenehmem Geschmacke, und unserer Natur gewiß angemessener, als jener, der ein Erzeugniß eines hitzigen Klima's ist. Außer dem aber ist mit diesem Thee auch noch der große Vortheil verbunden, daß wir ihn stets rein, unverdorben, echt und kraftvoll haben können, da der chinesische bekanntlich verfälscht ist, und nie zu uns kommt, ohne durch Alter oder andere Art halb verdorben, und seiner besten Kraft beraubt zu seyn, welches besonders bey dem Theebou Statt findet, der nichts Anderes, als ein halbverdorbener und verfälschter grüner Thee ist. (Hochheimer.)

Die Blätter der Hopfenblüthe können, wenn man ihn vom Samen reiniget, den vortrefflichsten Thee geben, und ich trinke ihn lieber, als den so genannten grünen Thee und Theebou. Wenn man den Samen nicht ausliest, so schmeckt zwar der erste Aufguß rein, der zweyte aber bitter. Wer also ungereinigten trinken will, muß nur den ersten Aufguß nutzen, und den zweyten missen: es wäre denn, daß man ein bitteres Getränk liebte. (Riem.)

Die Blätter des Kornelbaums, wenn sie erst ausschlagen, ganz jung abgepflückt, und im Schatten getrocknet werden, geben einen angenehmen Thee, der den Kaiserthee noch übertreffen soll. (Krünitz.)

Bekanntlich ist der ausländische Thee strauchartig, und wird in die obersten, mittleren und untern Blätter sortirt, welche denn von verschiedener Güte sind. Eben so verhält es

sich mit folgendem Thee. Er wird von Kirschbäumen und heckenartigen Sträuchen genommen, und so geben die kleinsten Blätter aus den Spitzen die besten, die von der Mitte und etwas größeren die zweyte Sorte, die untersten größten Blätter den geringsten Thee. Sauerkirschen, die man theils hochstämmig, theils zu Hecken anziehet, sind es, deren Blätter allem andern in- und ausländischen Thee vorzuziehen sind, wenn man sie zu der Zeit, da sie im besten Safte sind, sammelt, auf oben beschriebene Weise sortirt, und im Schatten auf Tüchern trocknet. Man kann sie auch eben so, wie den Thee, auf einer gewärmten Platte rollen, wenn sie noch etwas welk sind, und dann aufbewahren. Von Kirschhecken ist die Einsammlung am leichtesten, indem man diese im August ohnehin abstutzt; und so kann man von diesen die Blätter abpflücken, sortiren und trocknen. Die Stiele, welche an den Blättern bleiben, verderben ihn nicht, sondern schmecken noch angenehmer, als die Blätter. (Hochheimer.)

Sammle Kirschstiele, trockne sie zwischen zwey Blättern Papier, damit kein Staub darauf falle, und bewahre sie dann an einem trockenen Orte in einer Schachtel. Zum Gebrauch nimmt man auf ein Seitel so viele Stiele, als man auf ein Mahl mit zwey Fingern fassen kann, brühe sie mit siedendem Wasser, und lasse dann noch ein Paar Walle darüber thun. Nach Tissot dient dieser Thee wieder den eingewurzelten Husten. (Samml. bewährt. Vorschrift.)

Man nehme Blätter des gewöhnlichen Gartensalbeys, der an einem sonnichten Orte gewachsen, ohne die Stiele, nehme ihm seine Bitterkeit, indem man ihn in einen Ofen, wo Brot gebacken worden, trocknet; man packe ihn trocken in Kästchen. Beym Gebrauche gießt man den ersten Aufguß weg, und der zweyte, als Thee mit Milch getrunken, ist angenehm, wohlschmeckend und gesund. (Sammi Bibl. phyf. econom.)

Am vollkommensten ersetzen den chinesischen Thee die Blätter des Spielbaums (econimus vulgaris L.). Sie sind frisch vom Baume gepflückt, oder im Schatten getrocknet, zu gebrauchen, und man nahm von den frischen Blättern zu jeder Tasse Aufguß zwey, auch wohl vier Stücke nach Verschiedenheit ihrer Größe. Von den im September gepflückten und im Schatten getrockneten Blättern hat man 8 bis 10 Stücke zu einer Tasse Aufguß gebraucht; doch ist zu rathen, den Thee nicht zu stark zu machen, weil er alsdann einen nicht ganz angenehmen Geschmack annimmt. Je älter die Blätter werden, desto mehr verbessert sich ihr Geschmack, und je ähnlicher werden sie dem chinesischen Thee. Sie werden im September gepflückt, gleich in große papierne Beutel geschüttet, und so im Zimmer getrocknet, da sie den besten Thee geben, welchen viele lieber, als den chinesischen, trinken. Dieser Thee, in dem angegebenen Verhältnisse ein halbes Jahr hindurch früh nüchtern getrunken, hat völlig die Dienste des chinesischen Thees gethan. Er färbt sich auch, wie dieser, vom Kupfer vitriol schwarz, doch nicht völlig so stark, zum Beweise, daß er nicht so anziehend, folglich gesunder ist, so wie er auch wegen dieser geringen Herbigkeit weniger Versüßung gebraucht. Der Spillbaum wächst in feuchten Gegenden in Deutschland überall sehr häufig: doch kann er auch in trockenem Boden gezogen werden, und wird vermehrt durch Zertheilung der Wurzeln, Wurzelausläufer und Samen, welchen er sehr häufig trägt. (Fr. Wagner.)

Therapevtische Surrogate.

(Nach der österreichischen Militär-Pharmakopöe.)

Acetum vini destillatum (Destillirter Weinessig).

Diesen ersetzt der gemeine gute Weinessig völlig; denn er ist nur theuer, und gemeiniglich schwächer, als dieser

Aethiops Martialis.

Er ist sehr theuer, und ganz entbehrlich, da man eben so bestimmt wirkende Mittel, als reine Eisenfeil, künstlich erzeugten Eisenvitriol, und äpfelsaures Eisenextract hat.

Aethiops mineralis.

Da der Mercurius dulcis und gummosus bestimmter wirkt, so wird er mehr, als durch diesen, ersetzt.

Alumen draconisatum.

Der an und für sich allein wirkende und wohlfeile Alaun äußert gewiß mehr zusammenziehende Kraft, als der mit Drachenblut vermischte, der darum nur theurer und unwirksamer ist.

Aqua cinnamomi vinosa.

Es wird reichlich ersetzt durch unsere mit Wasser verdünnte, und keinen beträchtlichen Niederschlag leidende Zimmettinctur, oder auch dadurch, daß man die sogenannten Zimmetblüthen (clavelli cinnamomi) eine Zeit lang in warmem Wein einweichet, den man sodann durchseihet, und wirklich Schwachen zum Genusse gibt.

Aquae destillatae (abgezogene Wässer).

Ein Aufguß der Pflanze ersetzt sie viel wirksamer. Reibt man einige Tropfen des ätherischen Oehls der Pflanze mit ein wenig Zucker ab (elaeosaccharum), und gießt Wasser hinzu, so hat man das destillirte Wasser auf der Stelle.

Aqua rosarum (Rosenwasser).

Es ist ein bloßer pharmacevtischer Luxusartikel, und wird durch Regen = oder Brunnenwasser eben so gut ersetzt.

Aqua vulneraria papalis.

Dieses kostspielige, unangenehm brandichte, wenig wirksame Wasser, das durch seine bunte unerklärbare Mischung als ein widersinniges chemisch = pharmacevtisches Unding bekannt geworden ist, wird von Thedens einfachem Wundwasser nicht nur weit ersetzt, sondern auch übertroffen.

Balsamus Arcaei.

Die Digestivsalbe wird in jeder Rücksicht vorzüglichere Dienste leisten.

Balsamus Peruvianus.

Dieser wird gemeiniglich durch gewinnsüchtige Handelsleute selbst bis zur Täuschung des Kenners verfälscht, und ist über dieß so entbehrlich, als theuer. Wer äußerlich ein ätherisch = harziges Mittel anzuwenden nothwendig findet, mag den viel wohlfeilern Terpenthin mit Terpenthinöhle zur erforderlichen Consistenz vermischen lassen.

Cera alba (Weißes Wachs).

Da wir gelbes Wachs haben, so ist das weiße ein chirurgischer Luxusartikel.

Cerussa Veneta (Bleyweiß).

Da sich alle Bleykalke an Wirkung gleich sind, und das Lithargyrum (Silberglätt) in den österreichischen Staaten eben so rein, und dabey wohlfeil zu haben ist; so wird ersteres durch dieses hinlänglich ersetzt.

Conserva absinthii (Wermuthconserve).

Sie ist ganz zu entbehren, da der Wermuth an sich durch das Aufbewahren nicht verdirbt, und man das Extract davon hat.

Conserva Eumariae.

Sie soll durch ihre Bitterkeit gegen den Scorbut wirken; der Zucker aber, der dabey angewendet werden muß, ist gegen solche widersprechend. Wer doch sein Vertrauen hier auf Kräutersäfte hat, kann sich ohne Mühe die so genannten antiscorbutischen Pflanzen zur Sommerzeit sammeln lassen. Im Winter hat man Brunnenkresse, Meerrettig, Sauerkraut, getrocknetes Obst und Malztrank.

Cortices aurantiorum (Pomeranzenschalen).

Da sie getrocknet ihr Gewürzhaftes verlieren, so werden sie durch einen Oehlzucker aus Pfeffermünze mehr als ersetzt.

Cortex Winteranus.

Er wird ganz überflüssig; denn unsere einheimische Kalmuswurzel geht der weißen Zimmetrinde an Kräften vor. Auch haben wir nun die so genannten Zimmetblüthen und die Zimmettinctur.

Electuarium Diascordion.

Wem Opium, Chinarinde und Kalmuswurzel zu Gebothe stehen, dem muß dieß verderbliche, sich ganz widersprechende Gemenge anekeln.

Emplastrum album coctum.

Von diesem Pflaster gilt nichts Anderes, als was von allen Bleypflastern gilt. Eines allein genügt, und die verschiedenen Bleykalke die zu verschiedenen Bleypflastern genommen werden, geben keinem derselben einen besondern Vorzug. Das einfache Diachylonpflaster enthält das Lithargyrum, und so kann man alle übrige Bleypflaster ruhig entbehren.

Emplastrum Anglicanum (Engländisches Pflaster).

Man lasse es auf dem Putztisch, wohin es gehört; denn von geschickten Wundärzten werden gewiß Hieb- und Schnittwunden verlässiger mit Stücken des wohlgestrichenen Diachylonpflasters vereinigt.

Emplastrum oxycroceum.

Das gummichte Diachylonpflaster ersetzt dessen Verlust aufs reichlichste.

Emplastrum de ranis cum Mercurio.

Wer Quecksilber-Pflaster absolut brauchen will, mag das Quecksilber dem ersten besten einfachen Pflaster einverleiben.

Emplastrum de sapone (Seifenpflaster).

Feuchte Wärme, laues Wasser, mit gelind reizenden salzigen und seifenhaften Theilen geschärft, als Dunst, als Umschlag, als Tropfbad gebraucht, sind gewiß ausgiebiger. Uebrigens ist das Ammoniak-Gummi mit Meerzwiebelessig, in Form eines Pflasters gebraucht, und selbst die gestoßene Seife übergeschlagen, gewiß wirksamer, als dieses Seifenpflaster.

Essentia absynthii composita (Wermuth-Essenz).

Alle Essenzen, die eigentlich Tincturen heißen sollten, könnte man vielleicht ohne Verlust für den Kranken in jedem Arzneyvorrathe vermissen. Dem an Branntwein gewöhnten Mann und Soldaten jedoch mag zuweilen ein bittergeistiges Mittel nicht undienlich seyn. Deßwegen ist eine einfache bittere Tinctur dermahlen eingeführt worden, welche doch auch ersetzt werden könnte, durch Auflösung eines bittern Extracts in gutem Weine, mit dem Zusatze einer kleinen Gabe der Zimmettinctur.

Essentia Castorei (Biebergeil = Essenz).

Für diese theuere Arzney, die meist veraltet und von schlechter Sorte ist, hat der Arzt für Nervenunruhen, an denen der gemeine Mann leiden mag, Opium, Baldrian und Asand.

Essentia Catechu.

Wenn man statt dieser Essenz Alaun in Wasser oder Wein auflöset, oder die Eichenrinde mit Wein kocht, so werden diese das lockere Zahnfleisch besser stärken, als jene.

Essentia ligni guajaci.

Sie kommt nur theuerer, als die Resina guajaci, zu stehen, ohne daß die Wirksamkeit durch den Preis gewinnt. Die Resina guajaci wird sehr schicklich durch arabischen Gummischleim, oder Eyerdotter mit Wasser vermischt, und mit Honig oder Süßholzextract versüßt, jedem Kranken, der es bedarf, beygebracht.

Essentia myrrhae.

Das Myrrhenpulver leistet beym Beinfraß und dergleichen die nähmlichen Dienste.

Extractum Cichorei.

Es wird reichlich durch das neu eingeführte Extractum taraxaci ersetzt.

Extractum Fumariae.

Wird durch jedes bittere Extract leicht und besser ersetzt.

Extractum Rhei.

Es ist außerordentlich theuer, und doch so unwirksam, daß es ganz verwerflich ist. Das wirksame ekelhafte Princip

der Rhabarber geht durch das Kochen ohnehin ganz verloren. Ein wässeriger Aufguß, oder einige Grane vom Pulver derselben in einem bittern Extracte ersetzen diese unnütze und theuere Ware mehr als hinlänglich.

Extractum Valerianae.

Hiervon gilt das Nähmliche, was eben von dem Rhabarberextract gesagt worden.

Farina Fabarum, Bohnenmehl.

Wozu dieses, wo es Rockenmehl gibt?

Flores (summitates) Centaurii minoris.

Theuer, und besser ersetzt durch den wohlfeileren Bitterklee.

Flores Lavandulae.

Kostspielig, und ersetzt durch jede gewürzhafte wohlfeilere Pflanze.

Flores sennae sine stipitibus.

Ohne alle Sorge kann man die Stängel der Sennesblätter beybelassen; denn sie haben nie verdient, weggeworfen zu werden.

Fructus tamarindorum.

Unser Zwetschgen- oder Pflaumenmuß mit Weinsteinkrystallen versetzt thut die nähmlichen guten Dienste. Ueber dieß enthalten die Tamarinden nicht selten schädliche Kupfertheilchen.

Globuli Martiales.

Zum innerlichen Gebrauche enthält die Apotheke bessere Eisenzubereitungen, und zum äußerlichen Gebrauche hat man

Eichenrinde und Alaun, wodurch diese Eisenkugeln ganz entbehrlich werden.

Herba Majoranae.

Ist neben der Münze und Kamillenblüthen entbehrlich, und als Niesmittel überflüssig.

Kermes minerale.

Das nun aufgenommene Sulphur auratum antimonii ist gelinder, als der Kermes, in seiner Wirkung, in Hinsicht auf den Spiesglanz = Gehalt.

Lignum sanctum.

Da es nie für sich die Lustseuche heilt, und wir zu den so genannten Holztränken inländisches Wachholderholz, die Klettenwurzel, Bittersüßstängel u. s. w. haben, so wird es dadurch mehr als ersetzt.

Lignum sassafras.

Hiervon gilt das Nähmliche.

Magnesia nitri.

Kreide ist eben so gut. Nun kommt die Bittersalzmagnesie an ihre Stelle, weil sie wegen der größeren Auflöslichkeit der daraus entstehenden Mittelsalze der ersteren weit vorzuziehen ist.

Mel Rosarum.

Gemeiner Honig ist eben so gut; denn hier ist nur Honig statt Honig. Die Rosen geben dem Honig nur einen theuern Nahmen, aber keine größere Kraft.

Oculi (lapides) Cancrorum.

Sie sind oft verfälscht, und werden besser durch die Bittersalzmagnesie ersetzt.

Oleum expressum seminum papaveris alb. (Mohnöhl).

Es wird in vielen Gegenden häufig von den Landleuten genossen, ohne daß es bey ihnen die geringste betäubende Wirkung äußert. Es hat vor andern Oehlen nicht nur keinen Vorzug, sondern steht, weil es bald ranzicht wird, den meisten nach. Inzwischen kann das frische Mohnsamenöhl da, wo es wohlfeiler ist, anstatt des Leinöhls, ja sogar statt des Baumöhls verwendet werden. Eben so kann man in andern Provinzen das Rübsamenöhl, welches meistens rein und geschmackhaft ausfällt, statt des theuern, oft mittelmäßigen, oder gar verfälschten Baumöhls in Gebrauch ziehen.

Oxymel colchicum.

Neben dem Oxymel squilliticum ist es ganz entbehrlich.

Pulpa cassiae.

Ist äußerst klein in seiner Wirkung. Sein weiterer Gebrauch wäre Verschwendung neben dem inländischen wirksamern und wohlfeilern Zwetschgenmuße.

Pulvis digestivus.

Ersetzt durch jedes Mittelsalz in kleinen Gaben.

Pulvis Haly.

Zucker mit arabischem Gummi verbunden. Auch das Süßholzextract, in Bröckchen gegeben, leistet dasselbe, was die veraltete Zusammensetzung thut.

Pulvis temperans.

Eine höchst entbehrliche Zusammensetzung aus Krebsaugen und Salpeter. Wer Säuern in den ersten Wegen

dämpfen will, hat magnesia muriae; und wo es darauf ankommt, der entzündlichen Beschaffenheit entgegen zu wirken, mag der Salpeter für sich gegeben werden.

Radices quinque aperientes.

Entweder ist ein auflösendes Mittel hinreichend, oder es leisten deren fünf keine größere Wirkung.

Radix contrajervae.

Giftwurzel, wie sie deutsch heißt, ist wohl ein speciöser Nahme; aber nicht so speciös ist die Wirkung dieser übrigens nicht ganz unwirksamen Wurzel. Allein sie kommt öfters vermodert, wurmstichig und kraftlos zu uns, und wird neben unserer Angelika- und Baldrianwurzel leicht vermißt.

Radix lapathi acuti.

Wird durch die Klettenwurzel hinlänglich ersetzt.

Radix polypodii.

Ist schon außer Gebrauch gekommen, da sie zum Süßmachen besser durch die radix liquiritiae ersetzt wird.

Radix pyrethri

Als speichelbeförderndes Mittel leicht ersetzt durch die Kalmus-, Alant- und Angelikawurzel und Tabak.

Radix Sarsaparillae.

Diese oft schon verdorben zu uns kommende, und dabey theuere Wurzel wird bey unserer inländischen Klettenwurzel, Bittersüßstängeln, Wachholderholz und Seifenkraut gar nicht vermißt.

Roob ebuli.

Neben dem Roob sambuci ganz entbehrlich.

Sal polychrestus. Sal seiguette.

Beyde theuer, und um nichts besser, als Glaubersalz, Doppelsalz, Bittersalz und auflöslicher Weinstein. Wer mit diesen nicht auslangt, wird mit allen übrigen nichts ausrichten.

Sapo Venetus.

Eine ausländische Seife, um nichts besser, als unsere Debrecziner Seife.

Scammoneum crudum.

Oft verfälscht, und vollkommen ersetzt durch die Resina jalappae.

Sebum cervinum.

Wird entbehrlich durch Rinds- oder Schöpsentalg.

Semina carvi.

Neben dem Anis- und Fenchelsamen entbehrlich.

Semina cucumerum.

Theuer, und neben den süßen Mandeln höchst überflüssig.

Semina cydoniorum.

Werden leicht schimmlig, und sind neben dem arabischen Gummi entbehrlich.

Semina papaveris albi.

Haben kein narkotisches Princip, und stehen wegen Emulsionen den Mandeln weit nach.

Species pro potu ordinario.

Zusammengesetzt aus Sauerampfer und Skorzonerewurzel, roher Gerste, Fenchelsamen und dürren Citronenschalen. Wahre Verschwendung ohne Vortheil der Kranken bey einem Mittel, das so allgemein verwendet werden sollte. Wenn doch gerade ein medicinischer Trank in Krankenhäusern nothwendig wäre, um Kranke zu laben, die größten Theils häufiges Getränk zu sich nehmen müssen, so hätte man ihnen nie ein Getränk hinstellen sollen, welches dazu gemacht ist, das Trinken recht zu verleiden. Gemeines Wasser, und wo dieses nicht rein genug ist, abgekochtes und geläutertes Wasser, ist doch wohl in den meisten Fällen das beste, so wie das natürlichste Getränk. Und will man doch ein Arzneygetränk geben, so bediene man sich des Absudes von roher Gerste.

Species aperitivae sine Rheo.

Nicht leicht wird man eine dunklere und widersprechendere Mischung von Dingen finden, als diese so genannten eröffnenden Species. Erst vier Kräuter von Cichorie, Cuscuta, Erdrauch und Hirschenzunge, dann eine Menge anderer Dinge, nähmlich Polypodium vulgare, Liquiritia, Radices quinque aperientes, Folia sennae, Passulae minores, Agaricus albus, Semina anisi & foeniculi, und als wenn es noch nicht genug wäre, Cortex tamarisci & capparis. Ein Decoct von Löwenzahnwurzel eröffnet so viel, als dieses ganze Gemengsel. Und soll doch Abführen und Eröffnen zugleich einher gehen, was eben nicht immer der rechte Weg ist, Verstopfungen zu behandeln, so mag dem Löwenzahnabsud nur ein Mittelsalz beygesetzt, und das Ganze mit Honig versüßt werden.

Spiritus nitri dulcis.

Neben dem Liquor mineralis Hoffmanni Ueberfluß in einer Feldapotheke.

Spiritus salis acidus.

Er kann bey scorbutischen Mundgeschwüren ohne Anstand durch Acidum vitrioli tenue ersetzt werden.

Syrupus acetositatis citri.

Syrupe überhaupt sind Arzneyen für verzärtelte Gaumen. Honig, Süßholzextract, gemeiner Zuckersyrup, versüßen noch immer angenehm. Der Citronensaft, wozu faule und gute Citronen unter einander ausgepreßt werden, ist so, wie er in ganzen Fässern aus Italien verschrieben wird, eben nicht die angenehmste Säure. Der gemeine gute Weinessig, mit dem Zuckersyrup ohne weiteres Absieden vermischt, gibt einen sehr guten Essigsyrup (Syrupus aceti), der selbst delicaten Gaumen angenehm schmeckt.

Syrupus papaveris albi.

Ein in Hinsicht seiner narkotischen Wirkung noch immer nicht bestimmter Syrup, der leicht und bestimmt ersetzt wird, wenn man Kindern und Leuten von ekeln Gaumen die gehörige Gabe Opium mit Zucker oder Zuckersyrup gibt.

Terra catechu.

Ist meistens unrein und verfälscht. Alaun in Wasser aufgelöst, ein Absud der Eichenrinde oder Tormentillwurzel, machen dieses wässerige Extract sehr überflüssig.

Theriaca Andromachi.

Daß der Theriak zu den abenteuerlichsten Mischungen gehöre, darüber sind wohl alle vernünftige Aerzte schon lange einverstanden gewesen. Das Opium liegt unter einer ungeheuren Menge von Dingen, die einander in ihren Wirkungen um die Wette widersprechen, hier gleichsam vergraben. Und

bey einem so heroischen Mittel, wie das Opium, ist es nicht einerley, ob der Arzt wisse, oder nicht wisse, wie groß der Opiumgehalt in der verordneten Latwerge ist. Wer Opium mit etwas Gewürzhaftem geben will, kann es auf der Stelle weit einfacher verschreiben. Nach diesem Sinne ist das Electuarium anodynum in der neuen Militär-Pharmakopöe vorgeschrieben.

Theriaca diatesseron.

Als eine Magenlatwerge ist diese bunte Mischung sehr entbehrlich, indem sie zureichend und angenehm durch die Tinctura amara ersetzt ist. Ferner gibt das aus reifen Holunderbeeren verfertigte Roob den natürlichsten und unschuldigsten Theriak, wenn man ihm noch etwas Pulver von Angelica- oder Kalmuswurzel, nebst einer mäßigen Gabe Mohnsaft zusetzt.

Unguentum de arthanita.

Wer noch sein Zutrauen auf äußerlich angewandte Wurmmittel hat, bedarf eben nicht einer aus zehn Stücken zusammengesetzten Salbe, wie diese. Die frische Ochsengalle allein, auf den Bauch gerieben, wird einem vernünftigen Practiker, der es nicht bey äußerlichen Mitteln bewenden läßt, Genüge leisten.

Unguentum Jasseri.

Diese Salbe hat den großen Erwartungen lange nicht entsprochen, die man, den Lobsprüchen nach, davon zu haben befugt war. Schwefel oder Quecksilber bleiben immer noch die hauptsächlichsten äußerlichen Mittel gegen die wahre Krätze.

Vitriolum de Cypro.

Zum Blutstillen ist Thedens Wundwasser besser, als blauer Vitriol.

Ersatz ätherischer Oehle.

Das ätherische Oehl, so man aus den Wachholderbeeren erhält, kann für die meisten ausländischen theuern und doch meistens verfälschten Oehle, so wohl innerlich, als äußerlich, unter den so genannten Nervensalben dienen.

Ersatz der Chinarinde.

Oft thut ein bloßes Decoct der Eichenrinde, mit oder ohne Alaun, bey bloßer Schwäche eines Theiles, und bey schwammichten Geschwüren, die nähmlichen Dienste, als das theuere Chinadecoct.

Das Extractum Chinae ist zwar kräftig, und in einigen Fällen jedem andern Präparate vorzuziehen: allein da es einen höheren Preis hat, so muß seine Verwendung gerade auf die Fälle der Nothwendigkeit eingeschränket werden. Bedarf man bloß eines Stärkungsmittels, so gibt es viele wohlfeilere, welche die Stelle der China recht füglich vertreten können. Hieher gehören vorzüglich die Eichen = und Weidenrinde, oder ein dritter Theil Tormentillwurzel mit zwey Theilen Enzianwurzel.

Ersatz der Schwefelblumen (Flores sulphuris).

Da der gelbe Schwefel, so wie er verkauft wird, sehr rein ist, so bedarf man keiner sogenannten Schwefelblumen, welchen sich ohnehin bey der Sublimirung etwas von freyer Vitriolsäure anhängt.

Ersatz des Decoctum tamarindorum.

Ein Decoctum prunorum (von gedörrten Pflaumen) kann, mit Weinsteinkrystallen vermischt, in allen den Fällen gegeben werden, in welchen man sonst das Decoctum tamarindorum zu verschreiben pflegt.

Ersatz der Krausemünze (Folia menthae crispae).

Statt dieser Art von Münze hat man die Pfeffermünze, und die rothe, oder Bachmünze. Die erstere ist kräftiger, und dient zur Verfertigung des ätherischen Oehls; die andere ist eben so gut, als die Krausemünze, und ist bey uns in größerer Menge zu haben; doch kann auch jene, bey Mangel an dieser, verwendet werden.

Ersatzmittel des Manna.

Man kann dieses etwas theuere, und nur zu zwey bis drey Unzen wirksame Mittel mit dem inländischen mit Weinsteinkrystallen vermischten Zwetschgenmuße ersetzen, und in Fällen, die keine so gelinde abführende Wirkungen erheischen, und wo man nicht wegen eines krampfhaften Zustandes der Harnwege gehindert wird, seine Zuflucht zu Salzen zu nehmen, ist es besser und ökonomischer für weniger reitzbare Menschen, sich des wohlfeileren und wirksameren Bittersalzes, oder auch eines Aufgusses der Sennesblätter mit Zwetschgendecoct und Weinsteinkrystallen zu bedienen.

Ersatz des Moschus.

Da der Bisam sehr theuer zu stehen kommt, so wird ei jeder einsehen, daß mit einem so theuern Mittel haushälterisch umgegangen, und es nur bey wirklicher Nothwendigkeit verschrieben werden müsse. Practische Aerzte haben die Erfahrung gemacht, daß, ohne die Wirkung dieses Mittels selbst zu schwächen, mit Nutzen und Ersparniß der stinkende Asand in Verbindung mit dem Bisam in Nervenfiebern gereicht werden könne.

Künstliche Limonade als ein Labungstrank.

Mit dem acidum essentiale tartari kann auf der Stelle nebst Wasser und Zucker das angenehmste und beste Ge-

tränk verfertigen, welches der sogenannten Limonade beynahe in jedem Betrachte gleich kommt. Auf langen Märschen, bey großer Hitze, wo so mancher Krieger entkräftet vor Durst d a-hin sinkt, und Essig nicht immer sogleich bey Handen ist, kann ein halbes Quentchen, oder etwas mehr, von diesem Salze in einem Pfunde Wasser aufgelöst, allenfalls mit Zumischung eines Eßlöffels voll guten Weingeistes, eines der zweckmäßigsten Labungsmittel geben.

Ersatz des Zimmets besonders in pharmacevtischer Hinsicht.

Die Clavelli Cinnamoni sind in Rücksicht ihrer Abkunft noch nicht bekannt genug; aber obschon sie nicht vom Zimmetbaume abzustammen scheinen, so haben sie doch mit der Rinde desselben sehr viel Aehnliches, besitzen auch weit mehr ätherisches Oehl, als diese, und kommen dennoch weniger hoch zu stehen. Da nebst diesem die Zimmetrinde, so wie sie verkauft wird, meistens viel von ihrem natürlichen Geschmacke und Geruche verloren hat, und oft ihres ätherischen Oehles schon größten Theils vorher beraubt worden ist: so hat man die weit wirksameren Clavelli cinnamomi statt des Zimmts einzuführen für gut erachtet. Aus ihnen kann auch tinctura cinnamomi bereitet werden, woraus man leicht das geistige Zimmetwasser bereiten kann. Ein diesem letztern ähnliches Mittel erhält man auch, wenn man etwa ein halbes oder ganzes Quentchen der Zimmetblüthen mit gutem Weine, warm, und in einem verschlossenen Gefäße, auf einige Zeit ansetzt. Es ist nicht leicht ein angenehmeres, und zugleich belebenderes Mittel, als das weinige Zimmetwasser, in Nervenfiebern, bey großer Schwäche der Kranken, besonders wenn man es mit dem wässerigen Chinadecoct vermischt.

Pfeffermünzwasser durch weniges Pfeffermünzöhl zu ersetzen.

Ein bis zwey Tropfen dieses ätherischen Oehls mit einem Quentchen Zucker abgerieben, ertheilen sieben bis acht Un-

zen Wasser auf der Stelle die nähmliche Arzneykraft, als das beste durch die Destillation erhaltene Pfeffermünzwasser je haben kann.

Spanische Salzasche (Soda) ganz entbehrlich zu machen.

Es geschieht durch die Soda Hungarica: denn dieses mineralische Alcali ist, als ein inländisches Product, der weit unreinern spanischen Soda zu pharmaceutischen Arbeiten vorzuziehen.

Zuckersäfte entbehrlich zu machen.

Dazu dient der Syrupus simplex; denn man kann mit ihm alle Arzeneyen für ekelhafte Gaumen, und für Menschen, die weder das Süßholz, noch den Honig, vertragen können, versüßen.

Ein die Mixtura Cordiaca übertreffendes Ersatzmittel.

Diese Mixtur besteht aus acht Unzen Kamillenaufguß und funfzehn Tropfen Hirschhorngeist. Welche besondere Herzstärkung hinter einer solchen Formel stecken soll, ist bey aller Anstrengung nicht einzusehen. Ein Glas guter Wein, allenfalls bey großer Ermattung mit etwas Zimmettinctur verbunden, ist wohl eher im Stande, die Kräfte des Herzens zu erheben.

Töpferglasur sehr wohlfeil zu ersetzen.

Wenn das irdene noch ungebrannte Geschirr wohl getrocknet ist, so wird es schnell in reines Wasser getaucht, worin schmelzbare Erde gerührt ist. Man läßt es wieder trocken werden, und taucht es dann wieder schnell in reines Wasser, worin man

sehr fein gestoßenes und durchgesiebtes grünes Glas gerührt hat. Diese Arbeit muß darum sehr schnell geschehen, weil die Glastheilchen, die nur durch Bewegung im Wasser erhalten werden, bey der Ruhe des Wassers sich bald niedersetzen würden. Nach dem Herausziehen aus den Wasser werden die Geschirre sogleich in den Ofen gebracht, weil sich die Glastheilchen in dem Geschirre nur leicht anhängen, und so bald sie getrocknet sind, bey der Bewegung los reißen. Das Feuer eines gewöhnlichen Töpferofens bringt die Glastheilchen in Fluß, und das Schmelzen derselben macht auch die Thonerde schmelzend, und so entsteht ein Glasüberzug über das Geschirr, welcher glatt und gleichförmig ist, und alle Vortheile der gemeinen Glasur hat. Diese Glasur ist unschädlich und wohlfeil, und es vereinigt sich bey derselben der Vortheil des Künstlers mit dem Vortheile des Publicums. (Oesterr. landw. Wochenblatt.)

Tokayer-Wein nachzumachen.

Nach Herrn Professor Sprengers Vorschrift wird er folgender Maßen bereitet. Man zupft nur die vollkommen zeitigen Weinbeeren ab, und bringt sie in ein Fäßchen, das eine solche Stellung hat, daß der Saft unten durch das Zapfenloch in ein untergesetztes Gefäß ablaufen kann. Wenn nichts mehr heraus tröpfelt, so hebt man das Abgelaufene, welches eine honigsüße Essenz ist, auf, und hat daran den ersten Wein; nun zerstößt man die in dem Fäßchen zurück gebliebenen Beeren, und gießt darauf noch ein Mahl so viel ordinären Most, welcher aber nicht gähren, und süß seyn muß, als die Beeren vorher Raum eingenommen haben. Hierauf rühret man alles wohl um, deckt es zu, läßt es drey Tage stehen, bis die Gährung ein daran gehaltenes Wachslicht auslöscht. Sodann läßt man ab, keltert, thut den Vorschuß zum Vorlaufe, und hat sodann Wein von der zweyten Güte. Den Druckwein be-

hält man besonders. Auf die Treſter gießt man noch ein Mahl Moſt, verfährt wieder wie vorhin, und hat am Vorlaß und Vorſchuß einen Wein der dritten Güte. Beyde Druckweine thut man zuſammen, und behält ſie beſonders. (Theuß.)

Torf nachzuahmen.

Damit in einer Haushaltung nichts verloren gehe, z. B. Sägeſpäne und das kleine Gebröckel von Holzſpänen und Steinkohlen, und da ſelbſt auf Sägemühlen die in großer Menge vorhandenen Sägeſpäne noch nicht ökonomiſch genug verwendet werden, das iſt, da man ſie nicht gehörig in Gruben zwey bis drey Jahre lang vergräbt, und dem gänzlichen Verfaulen ausſetzt, eben dadurch aber zum Dünger tüchtig macht, ſo bereite man jene Abfälle da, wo das Holz rar iſt, zum Brennen nutzbar, indem man ſolche mit ſo viel von einer bindenden Erde, es ſey nun Lehm, Thonmärgel, Mohrerde, je nachdem man an einem Orte dieſes oder jenes vorfinden kann, mittelſt Beymiſchung genugſamen Waſſers zu einem Teig, und mache daraus große und kleine Stücke oder Ballen mit den Händen, oder in Form durchs Eintreten, welches alles, es habe eine Form, welche es wolle, alsdann nach genugſamer Austrocknung zur Feuerung ſtatt Torf genutzet werden kann. Daß freylich diejenigen Erden, welche mehr torfartige oder ſonſt brennbare Theile enthalten, die beſten Zuthaten ſind, iſt ausgemacht wahr: wo man aber dieſe nicht hat, da nimmt man jede Erde, die jene Abfälle mit ſich verbinden kann, und zwar nur ſo viel, als nöthig iſt, daß alles zuſammen hält, und in einem bereits angemachten Feuer gern zugleich mit brennt. Daß zu dergleichen Beymiſchungen alle übrige Abfälle beym Flachs- und Hanfbrechen ꝛc. dienen, wird jedem von ſelbſt beyfallen. Auch kann da, wo die Wieſen nicht zum zweyten Mahle auf Heu oder Grummet genutzt werden, das etwas kurze Gras

oder doch zum Nachtheil des künftigen Graswuchses stehen bleibt, dieses sowohl, als alle unnütze Kräuter und Wurzeln, hierzu zur Beymischung des Torfs klein zerhackt und genutzt werden. (Hochheimer.)

Türkisches rothes Garn zu färben.

Wenn man z. B. 25 Pfund Baumwolle roth färben will, so nimmt man eben so viel Soude, und macht davon eine Lauge. Man thut nähmlich die Soude in einen Sack von reiner Leinwand, legt sie ein Faß, unten mit einem Loch, in welches man Stroh steckt, gießt gehörig Wasser darauf, und läßt die geschwängerte Lauge unten in ein Faß ablaufen. Man probirt die Lauge, ob sie genug geschwängert ist, indem man Baumöhl hinein schüttet: wenn sich dieses mit der Lauge so vereiniget, daß es nicht allein weiß wird, sondern auch nichts von seiner Fettigkeit oben schwimmen läßt, und sich ganz und gar mit den Salztheilchen vermischt hat, so ist es ein Zeichen, daß sie genug Salz in sich habe. Ist das Gegentheil, so muß man die Lauge noch ein Mahl auf die Soude gießen, und sie noch mehr von derselben schwängern lassen. Dann macht man noch zwey ähnliche Laugen, eine von gemeiner Holzasche, die andere von Kalk. Wenn alle drey Laugen recht klar sind, so legt man die Baumwolle in ein Gefäß, gießt von jeder Lauge gleich viel darauf, und läßt sie recht wohl durchbeitzen. Wenn dieses geschehen ist, so kocht man die Baumwolle drey Stunden in reinem Wasser, und spühlet sie in fließendem Wasser ab. Dieses Verfahren und diese Beitze benimmt der Baumwolle ihr harziges Wesen. Man läßt sie dann in der Luft trocknen. Hierauf nimmt man in ein Gefäß 125 Pf. von der starken Lauge von der Soude, und sechs und ein Viertelpfund Schafmist, menget beydes mit einem Stocke oder hölzernen Spa-

ten wohl durch einander, und läßt es dann durch ein Haarsieb auf die in einem Gefäße liegende Baumwolle laufen, wozu man drey und ein Achtelpfund Baumöhl gethan hat. Man läßt die Baumwolle gut darin weichen, windet sie aus, und macht sie trocken. Dies Verfahren wiederhohlt man drey Mahl. Das, was man von der Baumwolle auswindet, hebt man zum nachherigen Gebrauche auf. Man wäscht die Baumwolle gut, um sie von aller Fettigkeit des Oehls zu befreyen, weil sie sonst die folgende Galläpfelbrühe nicht gut annehmen würde. Hierdurch wird die Baumwolle so weiß, als wenn sie gebleicht worden wäre. Nach diesem läßt man sie 24 Stunden in einem laulichen Wasser, worin 6 und ein Viertelpfund gepulverte Galläpfel gesotten worden, liegen, ringt sie nachher aus, läßt sie trocknen, zieht sie durch ein Bad von 6 und ein Viertelpfund Alaun und eben so viel Soude, und wiederhohlt dieses nach 2 oder 3 Tagen. Nach der zweyten Alaunung ringt man sie aus, und läßt sie trocknen. Nachher packt man sie in einen Sack von klarer Leinwand, und läßt sie eine Nacht in siedendem Wasser liegen. Nun fängt man an zu färben.

Man nimmt 1200 bis 1400 Pfund Wasser in einen großen Kessel auf 28 Pfund Baumwolle, 28 Pfund noch flüssiges Ochsenblut und 50 Pf. von dem besten Krapp, der recht fein gemahlen seyn muß, und läßt dieß mit der Baumwolle eine halbe Stunde mit starkem Wallen kochen; dann wird sie gewaschen und getrocknet. Um diese Farbe recht lebhaft zu machen, ziehet man sie durch eine Aschenlauge von gemeinem Holze. Hierauf läßt man sie in Wasser, in dem 5 bis 6 Pfund marseillische Seife zergangen ist, 5 bis 6 Stunden kochen. Dies geschieht aber bey einem schwachen Feuer; man deckt den Kessel dabey wohl zu, und läßt den Dampf nur durch eine kleine Röhre von Rohr, welche man an den Kessel angebracht hat, und die 5 oder 6 Linien im Durchschnitte groß ist. Man wäscht dann die Baumwolle

recht gut, und die Farbe ist nun fertig, lebhaft und glänzen. Man kann sie auch, anstatt sie durch die Aschenlauge zu ziehen, durch oben gedachte aufgehobene Beitze von Soude, Schafmist und Baumöhl, welche, wie oben angeführt worden, bey dem Ausringen abgetröpfelt ist, durchziehen: sie wird dadurch noch weit lebhafter. Noch ist zu bemerken, daß je kleiner die Quantität der Baumwolle ist, desto mehr die verhältnißmäßige Menge jeder Materie vergrößert werden muß; das ist: je kleiner die Quantität der zu färbenden Baumwolle ist, desto mehr Materialien müssen genommen werden. (Oekonom. Kunststücke.)

Tusch sich selbst auf eine wohlfeile Art zu verfertigen.

Man nimmt Kienruß, und wenn derselbe etwa mit Sand oder Steinchen, wie es gemeiniglich der Fall ist, vermischt seyn sollte, so schüttet man ihn auf eine große Schale reinen Wassers. Er schwimmt seiner Fettigkeit wegen oben. Hierauf wird er von dem Wasser abgenommen, und in einen reinen Schmelztiegel gethan, und darin niedergedrückt. Man setzt ihn alsdann in glühende Kohlen, und läßt ihn darin so lange stehen, als aus dem Kienruß ein gelber Dampf aufsteigt. Dieser Rauch ist das fettige öhligte Wesen, welches der Ruß bey dem Verbrennen des Harzes mit sich genommen hat, und welches verhindert, daß er sich nicht mit dem Wasser vereinigt. Sobald der gelbe Dampf aufhört, wird der Ruß gleich in eine reine Schüssel geschüttet, worin ein ganz wenig reines Wasser seyn kann; denn da er nun wie Zunder glühet, so muß er durch Niederdrücken in der Schale sogleich ausgelöscht werden, weil sonst zu viel Ruß zu Asche verbrennt. Zu diesem ausgeglüheten Ruße, welcher sich, weil er alle Fettigkeit verloren hat, gern mit Wasser vermischt, wird zwey bis drey Mahl so viel pulverisirter arabischer Gummi, wozu

etwas Gummi de Senegal, welcher zäher ist, zugesetzt werden kann, genommen. Man thut diese unter einander gemischten Ingredienzien in einen Mörser, tropft darauf nach und nach etwas von Wasser, in welchem schon arabisches Gummi aufgelöset ist, und stößt sie so lange, bis ein zäher Teig daraus wird, den man in Formen drücken, oder aus welchem man Stäbchen rollen kann. Es ist zuträglich, etwas Ochsen- oder Fischgalle mit hinzu zu thun, wodurch der Tusch noch stärker auf dem Papier fließt. Der Kienruß erfordert einen starker Zusatz von Gummi; daher muß man den leztern fein pulverisirt darunter mischen, weil mit bloßem Gummiwasser der Teig zu flüssig wird. Die Stäbchen Tusche läßt man im Schatten langsam trocknen. (Neues hannöv. Mag.)

Man nehme eine Unze Lampenruß, und mache ihn mit ein wenig Wasser an in einem irdenen glasirten Gefäße, lasse ihn sodann kochen, und schäume ihn ab. Hierzu setze man ein Loth arabischen Gummi, und lasse es einsieden, bis diese Materien zu einem Teige werden, und eine hinlängliche Zähigkeit erhalten, um kleine Tafeln daraus zu machen. Diese Tafeln dienen nach dem Austrocknen so gut, als die wahren chinesischen, sowohl in Ansehung der Farbe, als in der Leichtigkeit und Sanftheit zum Verarbeiten. (Wien. Farb. Kabinett.)

Schwarze Bohnen in einem verschlossenen Gefäße zu Kohlen verbrannt, und mit arabischem Gummi, das in Wasser aufgelöset worden, gehörig vermengt, sollen sich vollkommen wie Tusche gebrauchen lassen. (Krünitz.)

Daß der echte Tusch aus Ostindien kömmt, und von den Chinesern bereitet wird, ist allgemein bekannt; die Bereitungsart aber ist noch ein Geheimniß. Wird nach Lewis Versuchen der chinesische Tusch in Wasser geworfen, völlig erweicht, und dann einige Tage in Ruhe gelassen, so sezt sich

die schwarze Materie des Tusches wie ein Schlamm zu Boden, und läßt das oben stehende Wasser ungefärbt. Nach und nach wird das oben stehende Flüssige stinkend, vorzüglich in der Wärme, und verräth seine thierische Natur. Der Tusch selbst hat allen Zusammenhang verloren. Diesem nach scheint der Tusch durch einen animalischen Leim gebunden gewesen zu seyn. Um darin zu einer noch mehreren Gewißheit zu kommen, wurde eine solche über dem Tusch gestandene Flüssigkeit filtrirt, und sorgfältig abgedunstet. Herr Lewis erhielt dadurch eine Substanz, die vom gemeinen Leim in nichts verschieden war. Da auf diese Weise Herr Lewis von der Zusammensetzung der Tusche überzeugt war, versuchte er es auch, dieselbe nachzumachen, indem er selbst bereitetes Lampenschwarz mit so viel zerlassenem Leim vermengte, als nöthig war, demselben eine hinlängliche Zähigkeit zu geben, um viereckige Kuchen (die gewöhnliche Form des chinesischen Tusches) daraus zu bereiten. Diese Kuchen waren nach dem Eintrocknen völlig so gut, als der chinesische Tusch, sowohl in Ansehung der Farbe, als in der Eigenschaft, sich leicht verarbeiten zu lassen. Beinschwarz, recht fein zerrieben, that eben die Dienste, welches das Lampenschwarz leistet.

Nach Herrn Wiegleb soll man die Schalen von Aprikosenkernen mit Gummiwasser zu einem Teige machen, und gehörig formen.

Herrn Webers Vorschrift zum chinesischen Tusche besteht darin, daß man den Kienruß in verschlossenen Gefäßen eine Stunde lang glühet, nach dem Erkalten mit Wasser, worin man Hausenblase aufgelöst hat, zu einem feinem Teige anreibt, und in Formen bringt. (Hochheimer.)

Man löset mittelst des Kochens so viel geraspeltes Horn in einer gesättigten ätzenden Potaschenlauge auf, als sich auflösen läßt, und rührt die Auflösung mit einem eisernen Spatel so lange um, bis sich alles zu einer schleimigen Masse gebildet hat, welches ein ziemlich starkes Feuer erfordert. Man

nimmt dann die Materie vom Feuer, und gieſst ſie in doppelt ſo viel Waſſer, als man Lauge genommen hat, rührt ſie um, und läſst ſie einige Stunden ſtehen. Man ſondert das Flüſſige von der unauflöslichen Materie ab, und erhält daſſelbe durchſichtig und ganz farbenlos. Zu dieſer Flüſſigkeit ſetzt man tropfenweiſe eine Alaunauflöſung hinzu, wodurch ſich ein ſchwarzer Niederſchlag bildet, der, abgeſondert und mit Gummiwaſſer abgerieben, alle Eigenſchaften des Tuſches hat. Zur Schönheit dieſer Farbe wird weſentlich erfordert, daſs nicht mehr Alaunauflöſung zugeſetzt werde, als eben nöthig iſt, um die ſchwarze Materie niederzuſchlagen. (Hochheimer.)

Einige Gelehrte haben die Vermuthung geäuſsert, daſs der Tuſch in China nicht mit Gummi oder Leim, ſondern mit Schelllack, den man mit Borax auflöſet, bereitet werde. Dieſs iſt um ſo wahrſcheinlicher, da man mit dieſer Auflöſung und gutem feinem Ruſs wirklich einen Tuſch erhält. Man nimmt zu dem Ende Schelllack, und übergieſst ihn mit einer Auflöſung des Borax in Waſſer. Schon in der Kälte löst ſich der Schelllack auf, und wird roſenfarben: erwärmet man ihn aber damit, ſo wird der Schelllack ſchnell zu einer etwas dicken rothen Flüſſigkeit aufgelöst, die, mit Ruſs gerieben, einen in Waſſer auflöslichen Tuſch gibt. (Allgem. Handl. Zeit.)

Jacobi ſagt, daſs, wenn man die Schalen von weiſsen Nüſſen in Lehm verſchlöſſe, und ſo brennte, alsdann mit in Waſſer aufgelöstem Gummi arabicum gehörig vermengte, man ſolches ſtatt des Tuſches vollkommen gebrauchen könne. (Whiſtling.)

Man nehme 6 Unzen Hauſenblaſe, und koche dieſelbe in 12 Unzen Waſſer zu einem Leim. Ferner nehme man 1 Unze Liquiritienſaft (Süſsholzſaft), löſe ihn in einer hinlänglichen Menge Waſſer auf, ſeihe die Auflöſung durch, und reibe mit ſolcher eine Unze Elfenbeinſchwarz wohl ab, ſetze den heiſsen



Leim dazu, rühre alles wohl durch einander, und dampfe es in gelinder Hitze zu einem Teige ab; diesen gieße man in ein bleyernes, mit Talg bestrichenes Kästchen, und lasse es vollends austrocknen. Statt des Elfenbeins kann auch Lampenschwarz genommen werden, wozu man aber noch etwas Leim nehmen muß. Beym Trocknen muß man aber stets rühren, sonst scheidet sich der Ruß vom Süßholzsafte ab. (Hochheimer.)

Viehfutter = Surrogate.

Die Weidenblätter, sowohl trocken als grün, sind ein vortreffliches Futter für alle Thiere, und in den mittäglichen Provinzen Frankreichs füttert man viel die Hammel damit, wo sie auch vor den Blättern der Pappeln, Ulmen und Eichen den Vorzug haben, welche übrigens alle im Winter sehr nutzbar sind. (Oekon. Hefte.)

Ich machte einen Versuch, die Kühe mit den Blättern der Acacien zu füttern. Der Erfolg entsprach meiner Erwartung. Die Milch erhielt nicht nur sogleich einen angenehmen Geschmack, sondern sie rahmte auch besser auf, und gab die herrlichste Butter. Das Abnehmen der Blätter ist zwar etwas langsam, weil man vorsichtig dabey verfahren muß, um nicht Stacheln, die dem Viehe sehr leicht schädlich werden könnten, mit unter das Futter zu bringen; allein diese anscheinende größere Mühe wird dadurch ersetzt, daß man zur Sättigung einer Kuh von diesem Futter weit weniger, als von anderm, braucht, indem eine Hand voll Blätter so viel Schwere hat, daß keine Grasart damit in Vergleichung kommen kann. Da aber die Kühe diese Blätter ungemein gern fressen, so dürfte bey dieser Fütterung eben die Vorsicht, wie bey der Kleefütterung, anzuwenden seyn. (Fleischmann in den ökon. Heften.)

Man könnte die trockenen Klee- und Kartoffelstängel, welche das Vieh sonst nicht fressen kann, auf der Siedemaschine

fein schneiden, und auf der Mühle fein mahlen lassen, da sich dann die holzigen Theile als Kleye, und die markigen als Mehl davon scheiden würden; besonders würden die Quecken, mit dem Stroh zu Siede geschnitten, und dann auf der Mühle gemahlen, ein treffliches Viehfutter gewähren. (Von Görs.)

Die Landleute in Italien machen sich einen sehr tiefen Graben, den sie zur Hälfte mit Laub anfüllen. Wenn sie damit fertig sind, so werfen sie alsdann Kämme von Weintrauben, wohl auch ganze unreife Weintrauben, und machen daraus eine Lage von etwa zwey Fuß dick. Darauf machen sie wieder eine neue Lage Laub von gleicher Dicke, und dann eine andere Lage Trauben und Kämme, eins um das andere, bis der Graben voll ist, worauf sie alles zusammen sorgfältig zudecken, damit keine Luft dazu könne. Dadurch wird nicht nur verhüthet, daß sich das Laub nicht erhitzt, sondern es wird auch dasselbe mit einer Art von Spiritus geschwängert, welcher außerordentliche Wirkungen thut; denn das Rindvieh frißt solches Laub mit unglaublicher Begierde, und die Schafe verzehren es so heißhungrig, wie jungen Klee, wenn sie das erste Mahl auf ein Kleefeld gerathen. (Professor Symonds in den ökon. Heften.)

Die Brennnesseln gewähren ein sehr gutes Futter, welches jedes Vieh gern frißt, und ihm gedeihlich ist. Denn das Vieh ist dabey gesund, nimmt am Fleische zu, und wird fett. Ihr Futter widersteht den Krankheiten, und nach den in Schweden, wo die Nesseln seit Menschen Gedenken gefüttert werden, gemachten Erfahrungen, ist es gegen Seuchen ein sicheres Verwahrungsmittel. Man füttert sie grün, und unter trockenes Futter gemischt, oder mit siedendem Wasser gebrühet, da man es so stehen läßt, und dann lau dem Viehe reicht, wie es vorzüglich in der Niederlausitz bey den Landleuten um Sorau herum der Gebrauch ist, wo man den jungen Nesseln im Frühjahre sehr nachstellt, so daß es zu

verwundern ist, daß man sie noch nicht absichtlich anbauet (wiewohl Herr Pastor Christ dieß schon vor etlichen zwanzig Jahren an Orten, wo nichts fortkommt, zu thun vorschlug). Durch letztere Behandlung theilen sich die Kräfte dem darauf gegossenen Wasser mit, und es entsteht daraus ein Getränk, das von Farbe braun, und dem Viehe, so wie die durch das Brühen weich gewordenen Nesseln selbst, sehr angenehm von Geschmack wird. Besonders ist das Nesselfüttern bey dem Milchviehe anzurathen. Die mit Nesseln genug gefütterten Kühe geben mehr Milch, als bey jedem andern Futter. Die Milch gibt vielen Rahm, wovon die daraus gemachte Butter nicht nur einen lieblichen, angenehmen Geschmack, sondern auch mitten im Winter eine bey der Butter so hoch geschätzte gelbe Farbe erhält, als sie im Sommer gewöhnlich zu haben pflegt. Zum Heumachen schicken sich die Nesseln ebenfalls sehr gut, weil sie viel und für das Vieh wohl schmeckendes und gesundes trockenes Futter liefern. Man mähet sie etwa, wenn sie eine bis anderthalb Ellen hoch gewachsen sind, wie andere Futterkräuter ab, und behandelt sie auf die nähmliche Art. Sie gewähren in einem Sommer 5 bis 6 Ernten. Man hat nur darauf zu sehen, daß man sie nicht zu stark oder alt werden läßt, weil dadurch die dicken Stängel vom Viehe nicht gut genossen werden können, und über dieß die untersten Blätter verloren gehen würden. Sie wachsen sehr schnell hinter dem Schnitte wieder nach. Ehe noch ein Futter im Frühjahre für das Vieh zu gewinnen ist, so stehen sie schon in vollem Wachsthume, und können ohne Schaden abgeschnitten werden. Also gewähren sie einen großen und bedeutenden Vorzug vor allen übrigen Futterkräutern. Sehr jung und gehackt, geben sie für das Federvieh auch ein gesundes Futter. (Auswahl neuer Erfind.)

Das Heidekorn dienet bey dem Federvieh anstatt der Gerste zur Fütterung, und bey den Pferden kann man dasselbe statt des Hafers gebrauchen. Nur muß man dieses in

gehörigem Maße thun, und es 24 Stunden lang in Wasser einweichen, bevor man es zum Verfüttern verwendet. (Parmentier in den ökon. Heften.)

Das Schilf kann mit Vortheil zum Viehfutter gebraucht werden, wenn es einen frischen und starken Wuchs hat, d. i. auf einem lockern und weichen Strande stehet. Es muß während oder gleich nach der Blüthezeit abgeschnitten werden, und wenn es alsdann mit Blattläusen oder anderm Ungeziefer bedeckt ist, sogleich durch Abspühlung davon gereiniget, und endlich, so geschwinde sichs thun läßt, in freyer und offener Luft getrocknet werden. In dem Maße, wie diesen Vorschriften mit Genauigkeit nachgethan wird, wird es nie fehlen, daß das Schilf nicht mehr und mehr des Nachdenkens und der Aufmerksamkeit unserer Landwirth zur Beförderung einer gedeihlichen und lohnenden Viehzucht würdig befunden werde. (Lunden in ökon. Heften.)

Mit der Luzerne hat der Staatsminister von Herzberg auf dem Gute Britz bey Berlin folgende Erfahrungen zum Viehfutter gemacht. Er zieht die Luzerne der Esparsette, dem spanischen und jedem andern Klee als Viehfutter weit vor, und mähte sie gemeiniglich fünf Mahl, da andere Kleearten nur drey Mahl gemähet werden können; auch dauert sie 10 und mehrere Jahre, anderer Klee aber nur 3 Jahre. Da also die so lange perennirende Luzerne mehr Nutzen, als Weitzen und jede andere Frucht, die jährlich wieder bestellt werden muß, bringet; so hat er dazu jederzeit ein Stück seines besten schwarzen, zum Theil auch lehmigen Landes genommen, und anstatt es zu pflügen, wobey noch allezeit viel schlechtes Gras hervor kommt, und die Luzerne unterdrückt, das dazu bestimmte Land entweder zwey Stich tief rejolen und düngen lassen, oder, welches noch leichter ist, ein Stück Landes dazu genommen, welches das Jahr vorher mit Erdäpfeln, Weißkohl, oder mit Tabak bestellt, und dadurch

mürbe, fett und rein gemacht worden, und es alsdann sehr dick, fast wie mit Leinsamen, besäen lassen. Man kann sicher 12 bis 14 Pfund Luzerne auf 1 Morgen rechnen, wenn sie gut bewachsen und lange dauern soll. Man thut aber wohl, die Luzerne, wenn sie aufgegangen, noch ein Mahl jäten zu lassen; alsdann dämpfet sie alles Gras, und kann eine lange Reihe von Jahren hinter einander genutzt werden, zumahl wenn man den dritten oder vierten Winter etwas langen Mist darauf fahren, und solchen im Frühjahre wieder abharken läßt, wodurch die Luzerne neue Kraft bekommt. Da sie sehr lang und zwey Fuß hoch wächst, so reißt das Vieh sie bey der Hitze gemeiniglich aus den Krippen: daher thut man wohl, sie bald, mit Stroh vermengt, einen Finger lang schneiden zu lassen; alsdann muß das Vieh sie in der Krippe lassen; es wird das Futter dadurch verdoppelt, und durch die Mengung ist sie dem Viehe gesunder. Zu Britz wurden auf solche Art 60 Kühe vom Junius bis zum September drey Mahl des Tages mit Luzernenhäckfel aus einem sehr gut bewachsenen Luzernengarten, der nicht über 4 Morgen groß ist, gefüttert.

Auch gibt es eine neue und sehr leichte Vermehrung des Viehfutters im Herbste, nach dem schon abnehmenden Klee und Luzerne, wenn man das Weitzen= oder Rockenstoppel, das stark gedüngt gewesen, und niedrigen und fetten Grund hat, gleich nach dem abgemähten Korn umpflügt, und mit Gerste oder Hafer besäet, der dann, zumahl bey etwas feuchter Witterung, noch so stark wächst, daß er zwar selten reif wird, aber doch Aehren bekommt, und grün zu füttern für das Rindvieh gemähet und gebraucht werden kann. (Oekon. Kunststücke.)

Violenwasser (Eau de violette).

Zur Verfertigung dieses Parfums werden 16 Loth der feinsten und riechbarsten florentinischen Violenwurzel in kleine

Stückchen einer Linse groß zerschnitten, das Ganze in einem gläsernen Kolben mit 2 Pf. Alkohol und 2 Quentchen Bergamottenöhl übergossen, während einem Zeitraum von 5 bis 6 Tagen in mäßiger Sonnenwärme oder in einer geheizten Stube stehen gelassen, hierauf das Flüssige filtrirt, und der Rückstand ausgepreßt.

Anmerkung. Man kann auch statt 2 Pf. Alkohol 2 1/4 Pf. anwenden, und nach erfolgter Digestion von dem Ganzen 2 Pf. Flüssigkeit überdestilliren, da alsdann jenes Mittel farbenlos erhalten wird. (Hermbstädt.)

Vogelleims-Surrogate.

Die innere Rinde der Stechpalme (Ilex aquifolium), welche in den meisten Wäldern wächst, gibt einen guten Vogelleim. In dieser Absicht muß man sie zu Teig stoßen, in Gruben gähren, und endlich im Wasser ausziehen lassen. (Neues hannövr. Magaz.)

Man gieße zwey Pfund Leinöhl in einen guten neuen Topf, daß er etwas über die Hälfte davon angefüllet werde, setze den Topf ans Feuer, und lasse es sieden. Wenn es siedet, nimmt man den Topf vom Feuer, und zündet das Oehl mit einem brennenden Span an. Anfänglich gibt es ein blaues Feuer; nach und nach aber brennt es hell auf. So läßt man es anderthalb bis zwey Stunden fortbrennen, bis es sich ungefähr um die Hälfte verzehrt hat. Inzwischen taucht man von Zeit zu Zeit ein Spänchen in das brennende Oehl, läßt das daran Hängende abkühlen, und probirt mit dem Finger, ob das Oehl klebrig genug ist, und Fäden ziehet. Hat es endlich diese Eigenschaften erreicht, so deckt man den Topf mit einem Deckel zu, um den, damit es desto besser schließt, ein Tuch geschlagen werden muß. Man nimmt den

Deckel wieder ab, und läßt den Topf nach und nach wieder erkalten.

Zum Gebrauche des Vogelleims schneidet man aus einem Besen kleine Ruthen, thut von dem Vogelleim etwas in ein Stück Wachstuch, wickelt die Ruthen darein, drehet sie öfters herum, daß sich der Leim überall anhänge, und hebt sie so auf. (Hochheimer.)

Wacholderbeeren, aus denselben zugleich ein ätherisches Oehl und Branntwein zu destilliren.

Die Wacholderbeeren enthalten, wie die Erfahrung lehrt, sowohl ätherisches Oehl, als auch vielen Zuckerstoff, der nach dem Auskochen derselben als ein süßer Saft (Wacholdersaft) übrig bleibt, und von welchem eigentlich nur allein die Bildung des Branntweins abhängig ist, wenn solcher vor der Destillation einer geistigen Fermentation unterworfen wird. Man würde daher leicht das Oehl für sich, und den Branntwein besonders gewinnen können, wenn man die frischen Beeren vorher mit Wasser destillirte, um das ätherische Oehl zu scheiden, und wenn hierauf der übrige süße Saft einer geistigen Gährung unterworfen würde, da selbiger dann bey der nachfolgenden Destillation den Branntwein darbiethen würde. (Hermbstädt.)

Wachs ohne Bienen zu erhalten.

Dieses erhält man von den Blüthen der Pappelbäume: nur muß man die Blüthenknospen in ihrer rechten Reife, das ist, wenn sie klebrig wie Terpentin oder Vogelleim sind, abbrechen. Diese Knospen stampft man, und läßt sie in siedendem Wasser weich werden. Die auf solche Weise erhaltene Ma-

terie wird dann in einen Sack von Zwillich geschüttet, und vermittelst einer Presse auf eben die Art, wie das unreine Wachs, durchgepreßt. Das Ausgepreßte hat, nachdem es kalt geworden, die Consistenz des wahren Wachses, und ist von gelblicher in ein schmutziges Grau fallender Farbe. Die daraus bereiteten Lichter brennen gut, und haben einen ungemein schönen Geruch. (Samml. geprüft. Erfahr.)

Wachs, ohne dasselbe Holzgeräthe zu wichsen.

Man koche Wachs mit Wasser, in welchem calcinirte Potasche aufgelöset, und das Wasser dann durchgeseihet wurde, so erhält man eine Wachsmilch. Mit dieser überstreiche man mittelst eines Pinsels die Holzgeräthe, und wenn sie trocken geworden, so überfahre man sie mit einem trockenen Leinenstück, so erspart man sich dadurch das mühsame Wichsen. (Wiez.)

Wachs=Plane zum Bleichen nach Marseiller Manier.

In Provence, besonders um Marseille, auch in Angoumois, hat man, statt der sehr vergänglichen Plane, Bänke von Backsteinen, welche treppenweise angelegt sind. Jede Bank ist 9 Fuß breit, ist nach vorne etwas geneigt, und hat am niedrigsten Rande einen kleinen unterirdischen Canal, wodurch das Wasser, welches über das Wachs verbreitet wird, abläuft. Auf diesen Bänken zerschmilzt das Wachs nicht einmahl in Spanien, wo diese Einrichtung erfunden worden seyn soll. — Jetzt kann ich von dieser Einrichtung folgende Nachricht beyfügen, die ich dem Herrn W. M. von Wiedan aus Liefland verdanke, einem meiner Zuhörer, der auf seinen Reisen viele nützliche Kenntnisse für sein Vaterland gesammelt hat. Ich

sah, schrieb er mir, diese Bänke zuerst auf der großen Wachsbleicherey des Hrn. Pascal zu Marseille. Sie sind durchaus von Backsteinen gemauert, größtentheils 60 Schuh lang, 7 Schuh breit und 2 1/2 Schuh hoch; oben sind sie mit einem 4 Zoll hohen Rande versehen, damit das Wachs nicht herunter fallen könne, und nach einer Seite sind sie etwas abhängig, damit das Regenwasser durch die an den Seiten angebrachten Löcher sogleich ablaufen könne. Das Wachs, welches hier nur gekörnet, nicht gebändert wird, liegt auf Leinwand, die auf diesen Bänken vermittelst kleiner Häkchen aufgespannet wird. So bleibt es zum ersten Mahl zehn Tage, und zum andern Mahl fünf oder sechs Tage liegen, unter welcher Zeit dasselbe alle Morgen und Abende umgerührt, nie aber mit Wasser angefeuchtet wird. (Beckmann.)

Wärmflaschen, Ersatz derselben.

Auf dem Lande pflegt das gemeine Volk, statt der Wärmflasche, einen mit Kirschkernen gefüllten und erwärmten Sack mit zu Bette zu nehmen. (Allgem. Haushalt. Lex.)

Wasser von Melissen (Eau de Mélisse composé.)

Zur Bereitung dieses Wassers werden 2 Pf. Blätter von der Citronenmelisse mit ihren Blumen fein zerhackt, hierzu ein halbes Pfund klein geschnittene frische Citronenschale, nebst 4 Loth Muskatennüssen, 16 Loth Coriandersamen, 4 Loth Zimmetcassia, und 4 Gewürznelken, nebst 2 Loth Angelicawurzel gesetzt, alles gröblich geschnitten und gestoßen, und das Ganze in einem Destillirgeschirr mit 9 Pf. Alkohol übergossen, und nach einer gelinden Digestion von 24 Stunden

7 Pf. Flüssigkeit überdestillirt, welche nun das verlangte Mittel darstellt. (Hermbstädt.)

Wasser (das unvergleichliche), Eau sans pareille.

Zur Darstellung dieses angenehmen Parfums wird folgender Maßen operirt: 6 1/2 Pfund Alkohol werden mit 3 Quentchen Bergamottenöhl, 6 Quentchen Citronenöhl, und 16 Loth Rosmarinspiritus wohl unter einander gemengt, und von dem Ganzen bey gelinder Wärme 6 Pf. Flüssigkeit abdestillirt. (Hermbstädt.)

Wedgwoodsche Massen, wie solche nachzuahmen.

Die Wedgwoodschen Töpferwaren sind so allgemein bekannt, daß geschickte und denkende Töpfer ein Verdienst darin suchen müssen, solche nachzuahmen, um wirklichen Nutzen daraus zu ziehen. Deßhalb soll folgende Anleitung dazu dienen.

a) Schwarze Masse.

Zur Darstellung einer schwarzen Masse nach der Wedgwoodschen Art werden erfordert:

50 Pfund fetter eisenfreyer Thon,
10 — gebrannter Thon, derselben Art,
15 — schwarzes Maganoxyd (Braunstein),
7 1/2 — Kupferoxyd (Kupferschlacke).

Nachdem diese Materien einzeln für sich zart gepulvert, mit Wasser geschlämmt, und durch ein feines Sieb geleitet sind, werden sie mit einander gemengt, nachher mit Wasser geschlämmt, und wenn das Geschlämmte sich gesetzt hat, das darüber stehende Wasser abgezogen, und der Bodensatz auf

das genaueste durch einander gearbeitet. In jenem Zustande wird nun die gebildete Paste dazu angewendet, um allerhand Geräthe oder andere Gegenstände daraus zu formen, die, wenn sie im Töpferofen stark gebrannt sind, sich durch eine angenehme schwarze Farbe auszeichnen.

b) Schwarze Masse nach einer andern Art.

Hierzu werden an Materialien erfordert:

50 Pfund fetter Thon,
8 1/4 — schwarzes Manganoxyd,
8 1/4 — Eisenoxyd,
8 1/4 — Kupferoxyd.

Nachdem alles zart zerrieben worden, wird das Gemenge mit Wasser geschlämmt, das Geschlämmte recht wohl durchgeknetet, dann verarbeitet und gebrannt. Zum Brennen dieser letzten Masse wird ein sehr hoher Grad von Hitze erfordert.

c) Weiße Masse nach Wedgwoods Art.

Hierzu wird ein fetter völlig eisenfreyer Thon erfordert, der sich im Feuer vollkommen weiß brennt. Um daraus ein weißes Wedgwood zu bereiten, werden erfordert:

4 Theile vom weißen eisenfreyen Thon,
5 Theile desselben Thons, vorher gebrannt.

Beyde Theile werden zart zerrieben, und das Pulver mit Wasser geschlämmt, das Geschlämmte nach dem Ablagern recht wohl unter einander gearbeitet, dann getrocknet, und bey starkem Feuer gebrannt, da dann ein schönes weißes Wedgwood erhalten wird.

d) Weißes Wedgwood nach anderer Art.

Hierzu werden an Materialien erfordert:

2 Theile völlig eisenfreyer fetter Thon,
1 Theil gebrannter Feuerstein.

Der Thon wird mit Wasser geschlämmt, der Feuerstein geglühet, dann gemahlen, und durch ein zartes Sieb geschlagen. Beyde Theile werden nun trocken in den angegebenen Verhältnissen mit einander gemengt, das Gemenge mit Wasser geschlämmt, das Geschlämmte nach dem Ablagern durchgeknetet, geformt, und bey starkem Feuer gebrannt.

e) Blaue Bedeckung für die weißen Pasten.

Zur Darstellung einer blauen Farbe für die weißen Pasten werden erfordert:

28 Pfund reines kupferfreyes Bley,
1 1/2 — Zinn,
20 — eisenfreyer Kieselsand,
8 — trockene gereinigte Potasche,
3 — trockene gereinigte Sode,
8 1/2 — reines Kochsalz,
2 Loth der dunkelsten Smalte.

Um diese Materien mit einander zu verbinden, wird das Bley in Vermengung mit dem Zinn, bis zum Uebergang in ein weißes Pulver, oxydirt (calcinirt), dieses durch ein Sieb geschlagen, und nun mit den anderweitigen Materialien, nachdem solche vorher für sich verkleinert worden sind, wohl gemengt, und das Gemenge in einem Tiegel im gehörigen Feuer zusammen geschmolzen, bis solches in einen glasigen Fluß kommt; worauf die schmelzende Masse ausgegossen wird. Sie wird nun zart zerstoßen oder zermahlen, und das Pulver fein geschlämmt. Um mit dieser Masse die Pasten blau zu machen, müssen diese vorher schon gebrannt seyn. Sie wer-

den mit der blauen Masse bemahlt, und dann die Farbe eingeschmolzen.

f) Künstlicher Marmor nach Wedgwoods Art.

Die Grundlage zu diesem so genannten künstlichen Marmor ist allemahl eine Paste von Thon; durch die Versetzung mit färbenden Salzen können ihr andere Farben ertheilt werden.

1) Zum weißen Marmor werden ein Theil sich völlig weiß brennender fetter Thon, 3/8 Theile desselben vorher gebrannten Thons und 1/8 weiße Kreide mit einander verbunden.

2) Zum dunkelrothen Marmor werden 2 Theile fetter weißer Thon, ein Theil geschlämmter Sand, der achte Theil des vorigen Gemenges, und arabischer Bolus mit einander verbunden.

3) Zum grünen Marmor wird die vorher gedachte Verbindung von Thon und Sand mit dem zwölften Theile ihres Gewichts calcinirtem Messing versetzt.

4) Zum grauen Marmor gibt man einen Zusatz von Braunstein.

5) Zum schwarzen Marmor wird jene Vermengung mit dem 16ten Theile ihres Gewichts calcinirtem Kupfer und dem 32ten Theile zart geschlämmtem Hammerschlag versetzt.

Die Materialien werden sehr zart geschlämmt, dann wohl unter einander geknetet; hieranf in Tafeln geformet, und diese bey starkem Feuer gebrannt. Nun werden sie geschliffen und polirt. (Hermbstädt.)

Weidasche oder Schadrick als Bleichmittel zu ersetzen.

Der Schadrick ist ein bekanntes Wasch- oder Bleichmittel, das in Rußland aus in Wasser zu Ballen geformter

und calcinirter Holzasche bereitet wird. Es geht sehr stark nach dem Auslande, und Bielefeld verbraucht allein jährlich drey bis vier hundert Zentner. Man kann es aus Farrenkrautasche bereiten, und Hr. Delleskamp stampfte zu diesem Zweck vier Unzen derselben mit Flußwasser zu einem Teig, und calcinirte die Kugeln nach dem Trocknen, wodurch drey Unzen Schadrick erhalten wurden. (Leuchs.)

Wein (künstlichen) zu verfertigen.

Ein Arzt in Mailand gibt folgendes Recept, um einen starken angenehmen Wein zu machen. Nimm neuen Aepfelmost aus der Presse, mische so viel Honig darunter, daß ein Ey darauf treibet, laß ihn eine Viertelstunde, doch in einem eisernen Topf, sanft kochen, nimm den Schaum, so bald er sich zeiget, ab, laß ihn kalt werden, gieße ihn in ein Faß, welches aber nicht ganz voll werden muß, und setze ihn im folgenden März in Flaschen. Nach einem Monate oder sechs Wochen ist er zeitig. Man bekommt einen lieblichen und geistigen Wein, der so stark, als Madera, ist. Honig ist ein gutes Mittel, neuen herben und sauern Aepfelmost zu verbessern, und ihm einen guten Geschmack zu geben. (Gentl. Mag.)

Wein aus Honig zu verfertigen.

Man nimmt vier Maß reinen Honig, thut denselben in einen Kessel, gießt neunzehn Maß Wasser hinzu, und macht nun am Kessel einen Strich oder ein Merkmahl, gießt alsdann wieder fünf Maß Wasser hinzu, und läßt diese Masse bis zu dem gemachten Strich einkochen. Nachdem es nun, in einem andern Gefäß abgekühlt, eine Nacht gestanden hat, wird es in ein anderes mit einem Hahn versehenes Gefäß gethan, und

man läßt es bey geöffnetem Spunt bey sechs Wochen lang im Keller gähren. Das Ausgegohrene muß nach und nach durch Zugießen des Honigwassers ersetzt werden, damit das Gefäß stets voll bleibe. Sodann wird es in ein ähnliches Gefäß gezapft, welches gut zugespundet und wieder sechs Wochen lang ganz ruhig liegen bleiben muß. Nun wird es auf Bouteillen gezogen, welche möglichst fest zugepropft werden. Je älter es wird, desto kräftiger und angenehmer ist es. Es soll dem Champagner gleichen. (Dr. Brennele in Hermbstädts Bulletin.)

Wein (spanischen) nachzumachen.

Um unsern Wein dem spanischen gleich zu machen, lasse man die Trauben im Zimmer abzeitigen, keltere sie bey starker Kälte, lasse diesen Most zusammen frieren, und hernach auf dem Fasse aufhellen, so wird man einen spanischen Wein haben, der nicht in Spanien gewachsen ist. (Theuß.)

Weine (italienische und ungarische) zu machen.

Wenn man zusammen gefrorenen Most mit einem Theil gefrorenem Wein versetzt, und im Fasse sich aufhellen läßt; oder, wenn man beyde zu gleichen Theilen mit einander vermischt, und ein bis zwey Jahre liegen läßt, so wird man im ersten Falle einen italiänischen, und im letztern einen ungarischen Wein haben, der noch stärker gemacht werden kann, wenn man den gefrornen Wein noch ein Mahl frieren läßt, und ihn mit gleich viel Most versetzt. (Theuß.)

Weineinschlag ohne Schwefel.

Zimmt und Gewürznelken von jedem 1 Loth, Muskatnuß 2 Loth, Benedictwurzel (Geum urbanum) und Mus=

katblüthe von jedem 3 Loth, nachdem sie klein geschnitten und gestoßen worden sind, in eine Flasche mit einem Maß gutem Branntwein aufgegossen, und durch 14 Tage lang digerirt, dienen hierzu. Man seihet dann die Flüssigkeit ab, und bewahret sie zum Gebrauch auf, der folgender ist. Ein kleines Kesselchen von weißem Eisenblech, das man gerade zum Spuntloche hinein bringen kann, wird mit jener Flüssigkeit angefüllet, diese angezündet, und im Fasse, das am Zapfen gebet, bis zur vollendeten Verbrennung hängen gelassen. Nur muß man bey dem Spunt ein wenig Luft gestatten, damit wegen der brennenden Flüssigkeit kein Unglück entstehe. Der Wein bekommt von diesem Einschlage nicht nur den besten Geschmack, sondern er ist auch von allen den Nachtheilen für die Gesundheit frey, welche man mit Recht dem Schwefeln zurechnet. Durch diesen Einschlag werden auch weingrüne Fässer verbessert. (Gemeinnütz. Blätt.)

Wermuthwein zu bereiten.

Der Tropfwermuthwein kommt aus Peterwardein in Ungarn, und wird daselbst folgender Maßen bereitet. Man thut die allerbesten Trauben unzerqueischt in leinene Säcke, aus welchen der Saft von selbst heraus tröpfelt, der sodann mit gewürzhaften Kräutern und Wurzeln ein Mahl aufgekocht wird. (ökonom. Hefte.)

Wetterableiter, wohlfeiler Ersatz der so theuern von Metall.

Herr Capostolle, Professor der Chemie im Departement der Somme, behauptet, ein Strohseil ersetze die theuern metallischen Wetterableiter. Versuche, die er im Beyseyn mehrerer Gelehrten gemacht hat, und von diesen selbst

wiederhohlt worden sind, beweisen, wie er sagt, daß der Blitz das ihm entgegen gestellte Strohseil ergreift, und durch dasselbe so ruhig in die Erde fortgehet, daß eine Hand, die das Strohseil in demselben Augenblick hielte, nichts davon empfinden würde. Diese Behauptung will Hr. Capostolle durch Folgendes beweisen. Bekanntlich, sagt er, erhält derjenige einen heftigen Schlag, der eine mit elektrischem Fluidum gefüllte Leidner Flasche unmittelbar berührt. Man nehme aber ein nur 7 bis 8 Zoll langes Strohseil in die Hand, berühre mit dem Ende dieses Seils eine Leidner Flasche, die so stark gefüllt ist, daß man einen Ochsen damit tödten könnte, so wird man weder einen Funken sehen, noch die mindeste Erschütterung empfinden. Dieß ist noch nicht genug. Nach Herrn Capostolle's Meinung muß ein solcher Ableiter von Stroh, der nicht über 3 Franken kosten würde, eine Strecke von 60 Morgen Landes gegen den Hagel schützen; und wenn die Häuser und Felder auf solche Weise verwahrt werden, so kann Blitz und Hagel den Wohnungen und der Ernte nicht mehr schaden.

Wolfram als Substitut des Neapelgelbs.

Gmelin hat uns gelehrt, wie man den Wolfram oxygeniren kann, indem man ihn in Kochsalzsäure (acide muriatique) schmelzen läßt. Der Erfolg davon ist eine schöne gelbe Farbe, welche man in der Mahlerey anwenden kann, nachdem man sie vorher gewaschen, und alle Säure davon entfernt hat. Diese neue Farbe könnte die Stelle des Neapelgelbs ersetzen. (Hildt.)

Würste von Karpfenfleisch, oder Paulaner-Würste.

Von einem dreypfündigen Karpfen wird alles Fleisch abgelöst, und sehr fein geschnitten. Hierauf macht man ein

Eyerschmalz von 6 Eyern, und wenn es ausgekühlt ist, rührt man es mit in Milch geweichten und dann ausgepreßten Semmelbröseln, einem reichlichen halben Pfund Butter, benöthigtem Salz, gestoßenem weißem Pfeffer, Ingwer, viel Thymian, gestoßenen Lorbeerblättern und Muscatnuß so lange unter einander, bis nichts Ganzes mehr zu sehen ist, worauf es mit 6 Eyerdottern zu einem haltbaren Teige gemacht, und endlich fein gestoßen wird. Aus dieser Farce (Fesch) werden fingerlange und eines Fingers dicke Würstchen gemacht, welche mit feinen Semmelbröseln bestreuet, und auf mit Butter bestrichenem Papier auf dem Roste über sehr schwacher Gluth gebraten werden. Man kann mit diesen Würsten entweder das Zugemüse belegen, oder sie mit einer pikanten Sauce auffetzen. (Zenler.)

Würste (Cervelate-) von Fischen.

Man nehme Fleisch von Karpfen, Aal, Schleyen und Hecht, hacke es mit grüner Petersilie und kleinen Zwiebeln gut durch einander, würze es mit Salz, Pfeffer, Muscatennuß und Gewürznelken, und gebe das Fett vom Aal und so viel Butter, als nöthig ist, dazu. Hierauf stoße man das Grätenwerk von obigen Fischen im Mörser, befeuchte es reichlich mit rothem Wein, presse dann die Gräten aus, und benetze mit dem Abgeflossenen das Fleisch, welches nun in die Haut von dem Aale, welche ganz abgezogen seyn muß, gefüllet wird. Doch darf vorher Salz und Gewürz nicht gespart werden. So läßt man diese Wurst, nachdem sie verbunden worden, 24 Stunden lang in gutem Wein und Salz mariniren, nimmt sie dann heraus, und hängt sie einige Tage in den Rauchfang. Wenn man sie hernach verspeisen will, kocht man sie in weißem Wein, oder auch nur in zwey Dritteln Wasser und einem Drittel Wein mit feinen Kräutern, und richtet sie kalt an. (Magazin für Frauenzimmer.)

Würste von Krebsen.

Man macht eine Krebs-Farce, mengt ganz kleinwürflich geschnittenen Speck darunter, und treibt es mit der Wurstspritze in Därme: wenn dieselben verspeilert oder auch nur verbunden sind, legt man sie in warme Milch, nimmt sie dann wieder heraus, und bratet sie gelinde in Krebsbutter. (Koch-, Back- und Confituren-Lexikon.)

Würste von Kohl auf böhmische Art.

Der Kohl wird halb gesotten, dann ausgekühlt, mit einem Schock ausgebrochener Krebse klein gehackt, in eine Schüssel gethan, geröstete Semmelbröseln, Eyer, Butter und Gewürz dazu genommen, und Würste daraus gemacht, worauf man sie in Schmalz bäckt, und eine Butter-Sauce darüber macht. (Eben daselbst.)

Würste von frischen Maurachen.

Man liest und putzt sie sauber, wäscht sie etliche Mahl aus, schneidet sie ganz klein, und passirt sie in Butter, daß sie weich werden. Hernach nimmt man sie wieder aus der Butter heraus, schneidet sie noch kleiner, setzt ein Pfund Nierenfett in gesalzenem Wasser zum Feuer, und schneidet es, wenn es gekocht ist, ebenfalls klein. Nun rührt man beydes nebst in Milch geweichter und wieder ausgedrückter Semmel, Muscatenblüthe, Ingwer, Pfeffer und geschnittener grüner Petersilie zusammen, schlägt 4 bis 5 Eyer daran, bringt nochmahls alles gut durch einander, schneidet vier Loth Speck ganz kleinwürflich, und rührt auch diesen darunter. Ist dieses geschehen, so bringt man es durch eine Wurstspritze in Därme, blanchirt die Würste in Wasser, bratet sie, und gibt sie warm zum Speisen. (Eben daselbst.)

Würste von Spenat.

Man läßt in einem Kessel Wasser kochen, wirft gelesenen Spenat nebst ein wenig Salz hinein, damit er grün bleibt, seigt ihn, wenn er genug gesotten hat, ab, druckt ihn aus, schneidet ihn ganz klein, thut ihn nebst eingeweichter und wieder ausgedrückter Semmel in ein Reindel, würzt es mit Muscatenblüthe, Pfeffer und Salz, gibt kleine Rosinen daran, schlägt sechs Eyer dazu, und rührt alles zusammen recht gut ab. Ferner schneidet man ein halbes Pfund Speck ganz kleinwürflich, rührt ihn mit darunter, füllt von diesem Gehäck in die Därme, speilert sie zu, blanchirt die Würste in Milch oder Wasser, und bratet sie dann auf Papier über dem Roste.

Würste von Mandeln.

Man nehme zu einem halben Pfund klein gestoßenen Mandeln zwey in gekochter Kräutermilch geweichte Semmeln, und thue sie, nachdem sie ausgedrücket worden, mit den Mandeln in einen Weidling, gebe etwas in feine Würfel geschnittenes Schweinfett, oder in dessen Ermangelung etwas abgeriebene Butter hinzu. Ferner mache man ein weiches Eyerschmalz von sechs Eyern, und streiche es durch einen Durchschlag dazu. Die ganze Masse wird hierauf mit klein gehackten Citronenschalen, geriebener Muscatennuß, Salz, und wenn es nöthig ist, mit einigen Löffeln voll süßer Schmetten, ein wenig Zucker, doch nicht so viel, daß es zu süß und widrig wird, auf einem Kohlenfeuer wohl durch einander gerühret. Wenn es nun ein wenig laulich geworden ist, so verfährt man völlig damit, wie bey den vorigen Würsten. *)

---

*) Man läßt hier sogleich die andern Gattungen von Würsten, welche freylich nicht so, wie die vorigen, unter die

Würste (Augsburger) zu machen.

Man nehme 5 Pfund Schweinfleisch und 5 Pfund Rindfleisch, thue die Knochen davon, hacke es, und salze es unter dem Hacken. Hierauf stelle man es an einen kühlen Ort, doch daß es nicht gefriere, so wird das Fleisch roth werden. Den andern Tag wird an das Fleisch ein Pfund wurflich geschnittener Speck, ein Quentchen Muscatenblüthe, ein Quentchen Gewürznelken, und ein halbes Loth Pfeffer gethan, und die Masse drey Viertelstunden lang recht durchgeknetet. Hierauf wird der Teig versucht, und wenn er noch nicht roth genug ist, mehr gesalzen und gewürzt. Man füllet denselben in die Rindsdärme, drückt ihn nach dem Einfüllen recht fest zusammen, und sticht die hohlen Orte mit der Gabel, daß ja keine Luft in der Wurst bleibt, und verbindet sie dann so fest, als möglich. Hierauf hängt man sie fünf Tage in den Rauch, und etliche Wochen in die Luft. Der Teig wird nicht mit Wasser benetzt. (Oekonom. Kunststücke.)

Würste (spanische) von Spanferkeln.

Man löset die Haut von einem Spanferkel ab, schneidet das Fleisch von den vordern und hintern Vierteln, wie

---

Surrogate zu rechnen sind, folgen, ungeachtet sie erst in die zweyte Abtheilung dieses Werks gehört hätten. Da die Bereitung von dergleichen Würsten jetzt bey uns zu einem sehr ergiebigen Nahrungszweige geworden ist, so läßt sich wohl in einem periodisch erscheinenden Werke zum Besten derjenigen, welchen es um die früher erscheinende Anweisung zur Zubereitung hier wenig gebräuchlicher Gattungen von Würsten zu thun seyn möchte, aus der Ordnung treten, da sie Manchen zum ergiebigen Gewerbe gereichen kann, und gerade die jetzige Jahreszeit den meisten Gattungen derselben am zusprechendsten ist.

auch von dem Rücken und von den Rippen, hackt dasselbe klein, salzt es, mischt gröblich gestoßene Muscatenblüthe, Gewürznellen und Pfeffer, Citronenschalen und ein Paar Lorbeerblätter, beyde letztere Stücke klein geschnitten, darunter, gießt ein wenig Malvasier oder spanischen Wein daran, daß es dadurch angefeuchtet wird, breitet dann die abgelöste Haut des Spanferkels auf einem reinen Tisch aus, legt das Gehackte und mit Gewürz vermischte Fleisch darauf, schneidet eine abgesottene Rindszunge in ganz dünne Scheiben, legt sie auf dem Fleisch herum, rollt, oder wickelt dann die Haut auf, daß sie fest und rund wird, bindet sie an beyden Enden stark zu, windet sie in eine Serviette oder ein anderes reines Tuch, damit sie nicht zerspringt, und läßt sie so in halb Wein und halb Essig kochen. Diese Würste sind vortrefflich, aber auch, wie man aus ihrer Beschreibung gesehen haben wird, ziemlich kostbar. Man kann sie so wohl warm, als kalt essen. (Oekonom. Kunststücke.)

Würste (italiänische) zu bereiten.

Man nimmt zu 3 Pf. Rindfleisch, 5 Pf. Schweinefleisch, 2 Pf. Speck, 2 Loth gröblich zerstoßenen Pfeffer und 15 Loth Salz. Das Fleisch wird in recht feine Würfel zerschnitten, und darunter gemengt. Diese Würste werden nur in gelindem Rauche getrocknet, und sind weit milder, als diejenigen nach der zweyten Art, welche um deßhalb so hart und zähe werden, weil kein Schweinfleisch dazu genommen wird. (Germershausen.)

Würste, verschiedene Arten derselben von Rindfleisch zu machen.

Man nimmt 10 Pf. gutes Rindfleisch, hacket es klein, thut darunter eine Hand voll Salz und anderthalb Maß Rinds-

fleischbrühe, und wieder eine Hand voll Salz. Hierein nimmt man 3¼ Pf. Speck, welcher in kleine Würfel zerschnitten worden, rührt ihn mit dem Gehäcke wohl unter einander, wozu noch 2 Loth gröblich gestoßener Pfeffer kommen muß. Dieses Gehäck wird in Rindsdärme gestopft, die Würste in einem Gefäße an drey bis vier Tage mit einer mäßigen Last beschweret, sodann aber in den Rauch gehangen, worin sie ungefähr vierzehn Tage gelassen werden.

Man muß diese Würste frisch verspeisen; denn je länger sie dauern, desto härter und unverdaulicher werden sie.

Eine andere Art Rindswurst zu machen ist, wenn zu 4 Pf. magerem Rindfleisch eben so viel Pfund Schweinfleisch genommen, beydes unter einander klein gehacket, und darunter 9 Loth Salz, 3 Loth gröblich zerstoßener Pfeffer, auch, nach Belieben, Kümmel und klein geschnittene Citronenschale gemenget werden. Wenn das Fleisch genug gehackt ist, so rühret man 2 Pf. in Würfel geschnittenes Fett dazu, und füllet es in Därme. Diese Würste sind eines bessern Geschmackes, als die von der vorher gehenden Art, wenn sie auf einem Roste geröstet, oder in einem Tiegel, worein etwas süßes Bier gegossen worden, gebraten sind. (Germershausen.)

Wurst (holländische) von Rindfleisch.

Man erhält sie, wenn Rindfleisch fein klein geschnitten, nach Belieben gewürzet und gesalzen, hierauf aber in einem großen Mörser zerstoßen, oder zu dem feinsten Brey gehackt wird. Man füllet das Gehäck in Därme, thut so viel Salz ins Wasser, daß die Solution, oder das im Wasser aufgelöste Salz, ein Ey tragen kann; das gekochte Wasser läßt man kalt werden, und die Würste hinein legen, welche in dieser Salzlake 6 bis 8 Monathe dauern können.

Diese Würste werden zum Verspeisen in einem Tiegel mit Butter gebraten; man kann aber leicht denken, daß sie nicht für jeden leicht zu verdauen sind. (Germershausen.)

Würste von Schöpsenfleisch.

Von einem Schöpsenschlegel schneidet man das feste Fleisch ab, läßt keine Haut noch Sehnen daran, und zerschneidet dasselbe nebst dem an den Nieren sitzenden Fette in Würfel; oder man nimmt auch dazu frisches Rindsfett, wenn des Fettes an der Schöpsenniere zu wenig seyn sollte. Man hackt das in Würfel zerschnittene Fleisch und Fett fein zusammen, thut einige Hände voll geriebenes Brot, 3 bis 4 Eyer, und ein wenig süße Schmetten und Salz dazu, womit das Fleisch noch ein Mahl durchgehackt wird, damit es recht fein werde. Wenn nun noch Kümmel unter das Gehäck gemenget worden, so werden Würste davon gestopft. Diese Würste müssen aber nicht sehr fest gestopft werden, damit sie nicht bersten, indem Eyer und Brot mit dem gehackten Fleische vermengel worden, welche sich beym Kochen ausdehnen und aufquellen, und den Darm aufsprengen müßten, wenn er allzu sehr angefüllt worden wäre. Diese Schöpsenfleischwürste werden nur in gelinde gesalzenem Wasser gahr gekocht. Dieses Kochen muß aber nur langsam geschehen, und auch nicht allzu lange dauern, indem das Fleisch sehr fein gehackt worden ist. (Germershausen.)

Würste mancherley Arten, die außer dem Hausschlachten bereitet werden.

Es gibt außer den bekannten Arten der Würste auch noch andere, die aber meistens ein Werk der Köche sind. Hier folget die Beschreibung ihrer einheimischen und fremden Bereitungsart.

Gehirnwurst, Brämwurst.

Man nimmt nach Gutdünken etwas festes Schweinfleisch, und halb so viel Schweinfett, welches beydes ganz fein zusammen gehackt wird. Hierzu thut man einige in Rindsbrühe, oder, in deren Ermangelung, nur in Wasser geweichte, und hernach wieder ausgedrückte Semmeln oder auch Milchgebäck, und gestoßene Nelken, Pfeffer, wenn man will auch Coriander, Salz, klein geschnittene und in Schweinsfett gebratene Zwiebeln, das Gehirn aus einem Schweinskopfe, welches ein Paar Mahl durchgehackt wird, dann auch einige Eyerdotter; diese Zuthaten müssen unter einander wohl vermenget, und darauf in Schweinsdärme gestopft werden. Semmel oder Milchgebäck, auch Eyer, richten sich nach der Menge des Schweinfleisches, wodurch die Zahl oder Menge der erstern bestimmt werden muß. Diese Gehirn- oder Brämwürste aber werden nicht gekocht, sondern nur auf einem Roste über Kohlfeuer allmählich gahr gebraten.

Auf eine andere, als die oben beschriebene Art, werden die Gehirnwürste folgender Maßen bereitet. Wenn von dem Schweinsgehirne die äußere Haut hinweg gethan, auch die Adern aus dem Gehirne heraus genommen worden, so wird dasselbe klein gehackt, mit Salz, Muskatenblumen, Ingwer, Pfeffer und Saffran gewürzt, kleine Rosinen, ausgekörnte große Zibeben, länglich geschnittene abgehäutete Mandeln, ein Paar Eyer und ein wenig Milch dazu gerührt, und sodann in Schweinsdärme gefüllet, die auf beyden Seiten gebunden werden. Man brühet die nach dieser Art gemachten Würste etwas im Wasser, bräunet sie hernach auf einem Roste über Kohlen wohl ab, bestreicht sie mit Butter, und bringt sie so warm zu Tisch.

Französische Wurst.

Um sie zu machen, verfährt man also. Es wird aus einem Schweinsschlegel festes Fleisch genommen, Haut und

Sehnen wohl abgemacht, das Fleisch klein geschnitten, und darauf ganz fein zerhackt, das Fett aber, wie bey den deutschen Würsten, in feine Würfel zerschnitten, wozu gemeiniglich recht fetter Speck genommen wird, welcher gar nicht mit Fleische durchwachsen ist. Man rechnet auf 3 Pf. gehacktes Fleisch 1 Pf. Fett, welches letztere nicht nach dem Schneiden in Würfel gehackt, sondern so gelassen wird. Die übrigen Ingredienzien sind: zwey in Milch geweichte und wieder ausgedrückte ordinäre Semmeln, oder besser Mundsemmeln, fünf bis sechs Eyerdotter, ein wenig Schmetten, Muscatenblumen, Zimmt, Nelken, Pfeffer, Muscatennuß, Salz und ein wenig Majoran, welcher so wohl grün, als trocken seyn kann. Der grüne Majoran wird ganz fein zerhackt, der trockene aber gerieben. Dieses alles wird unter einander gerührt, und in Schweinsdärme gestopft. Diese Würste muß man im Wasser mit ein wenig Salz sehr langsam, fast eine ganze Stunde, kochen, um gahr zu werden, weil das Fleisch nicht, wie bey den deutschen Würsten, vor dem Einhacken und Stopfen in die Gedärme, gekocht gewesen ist. Die französischen Würste werden auch zur Veränderung roth gemacht, wenn unter das Gehäck etwas Schweinsblut gethan, und damit gemengt wird.

Saucischen oder Bratwürstchen.

Diese werden entweder allein vom Fleische junger Schweine, oder, welches besser ist, aus etwas Kalbfleisch und Fett von Schweinen bereitet. Man muß von dem Schweinfleische alle Haut und Sehnen wohl absondern, und völlig halb so viel Fett, als mageres Fleisch, nehmen, es zusammen klein schneiden, und so fein, wie einen Teig, hacken, Salz, klein gehackte Citronenschalen, ein wenig gestoßene Nelken, Muskatenblumen, nebst ein wenig Wein dazu thun, und mit dem Gehäcke wohl vermischen. Nimmt man statt des Schweinfleisches Kalbfleisch, so muß man doch Schweinfett dazu thun, beydes sehr klar unter einander hacken, und mit Salz, Pfef-

fer, Nelken, Muskatenblumen und klein gehackten Citronenschalen würzen. Die eine oder die andere Fülle wird mittelst einer Spritze in dünne Schöpsendärme, die ungefähr nur fingersdick sind, gestoßen. Man reibt auch wohl die zuletzt beschriebene Fülle mit ein Paar Löffeln voll süßer Schmetten, und einem rohen daran geschlagenen Eye gehörig ab. Diese Würstchen legt man in kochende süße Milch, und läßt sie nur einen Aufwall darin thun; dann thut man sie entweder in den Potagekessel, oder in die Casserole, worin Potagen sind, läßt sie darin mit aufkochen, da sie hernach zur Garnitur solcher Potagen dienen können; oder man nimmt die Würstchen aus der Milch, leget sie auf einem mit Butter bestrichenen Bogen Papier in eine Tortenpfanne, und sezt sie in einen geheizten Backofen, daß sie darin braten. Wenn dieses geschehen ist, richtet man sie auf einer Schüssel an, gießt das Fett aus der Pfanne, worin sie gebraten worden, darüber, bestreut sie mit würflich geschnittenen Citronenschalen und geriebener Semmel, und trägt sie so auf.

Französische Saucischen.

Sie werden eben so, wie die vorigen, bereitet. Doch ist dabey der Unterschied, daß man etwas in süßer Milch eingeweichte und hernach wieder rein ausgedrückte Semmel oder Milchbrot nebst ein wenig gestoßenem Coriander dazu thut, und sie, wie vorher gemeldet, gahr werden läßt.

Bratwürste.

Zur Bratwurst wird rohes Schweinfleisch genommen, und dabey mehr das magere, als das fette, zusammen gesucht. Kann man junges Rindfleisch von dem so genannten Schuß haben, so kann es unter das Schweinfleisch mit gehackt, und zur Bratwurstfülle mit genommen werden. Aber des Rind-

fleischs von alten Ochsen hat man sich zu enthalten, weil die Bratwürste davon sehr zähe werden, und sodann weniger angenehm schmecken. Es wird aber alles Fleischwerk zu Bratwurst auf dem Hackelloße fein gehackt, und, wenn solches geschehen ist, Salz, grob gestoßener Pfeffer, Kümmel und fein gehackte Citronschale darunter gemengt.

Das Gehäck zur Bratwurst wird in Schweinsdärme, und zwar in die kleinern, gestopft, da die größeren Därme, oder die so genannten Schloßdärme, besser zur Knackwurst verwendet werden können. Während des Stopfens müssen die Därme gestipft werden, damit die verschlossene eingepreßte Luft Ausgang erhalte. Man muß bey dem Stopfen der Bratwürste den Vortheil bemerken, daß man, gleich vom Anfange an, ehe zu viel Fülle in den Darm durch den Wurstbügel hinein gekommen, mit der rechten Hand den Darm umgreife, und, mittelst gelinde zusammen gedrückter Hand, der Fülle immer forthelfe: denn der Darm würde reißen, wenn man es darauf anfinge, die Fülle von oben herab durch Einpfropfen bis an das untere Ende fortzupressen. In Sommermonathen darf man aber nur auf zwey Tage Bratwürste machen, weil sie sonst einen widerlichen Geschmack erhalten. (Germershausen.)

Bratwürste auf eine besonders gute Art.

Man nimmt dazu einen Schweinsschlegel, und zieht von demselben die Schwarte solcher Gestalt ab, daß der Speck am Fleische bleibt, worauf man das Fleisch von den Beinen ablöst, und es gröblich hackt. Wenn das Fleisch 8 bis 9 Pfund beträgt, so gibt man 2 gute Hände voll Salz und eine Hand voll gröblich gestoßenen Pfeffer, auch wohl etwas Coriander darunter. Dieses alles wird recht klein gehackt, ein Loth Gewürznelken, und eine Hand voll kleinwürflich geschnittene Citronenschalen darunter gemengt, und so in gut gesäuberte Schweinsdärme gefüllt. (Magaz. für Frauenzimmer.)

Bratwürste zum Räuchern, oder Knackwürste.

Die Knackwurst enthält, wie die Bratwurst, rohes Fleisch, welches allein vom Schweine seyn muß. Dieses wird vom Rückgrath, dem Schulterblatte, Speckseiten und Schinken, wo es am schicklichsten seyn kann, heraus geschnitten. Die so genannten Mürbebraten schicken sich dazu am besten. Von allem diesem Fleische aber muß man aufs sorgfältigste alle Zasern, die Haut und die Sehnen heraus schneiden und wegwerfen, da diese Wurst geräuchert, und nicht gekocht oder gebraten, gegessen werden soll. Man muß also, so viel möglich, darauf sehen, daß die Fülle nichts Hartes oder höchst schwer Verdauliches enthalte, da die Knackwurst überhaupt schon nicht unter die leicht verdaulichen Speisen gehört. Ganz ohne Fett muß diese Wurst auch nicht seyn, weil sie sonst bey ihrer Dauer allzu hart, und nicht geschmeidig ausfallen dürfte. Man muß aber auch nicht allzu vielen frischen Speck oder Fett hinzu thun, weil solcher, bey verlängerter Dauer der Wurst, am ersten gelb werden, und der Wurst einen thranichten Geschmack mittheilen würde. Gemeiniglich wird zu dieser Wurst das Fett von einem Seitentheile genommen, dessen Speck in feine Würfel, ungefähr zur Größe einer Erbse, zerschnitten werden muß. Doch darf dieses Seitentheil nicht gekocht, sondern es muß roh, wie alles übrige Fleisch zu dieser Wurst, geschnitten werden. Auch das Fleisch zur Knackwurst wird nicht klein gehackt, sondern mit dem Messer zu Würfeln klein geschnitten, je feiner, je besser. Diese feinen Würfel müssen, wie der Speck, auch nur etwa in der Größe einer Erbse seyn. Unter das Salz dieser Wurst ist etwas Salpeter zu nehmen: das übrige Gewürz aber ist ein wenig Majoran, grob zerstoßener Pfeffer und Kümmel. In Ansehung des Pfeffers ist zu merken, daß er etwas reichlich genommen werde, nicht eben, um die Dauer dieser Wurst zu vermehren, sondern vielmehr die Verdauung einer nicht so leicht verdaulichen Speise, wie diese Wurst ist, dadurch zu erleichtern. Zur Einfüllung der Knackwürste dienet am besten der so genannte Schlackdarm der Schweine, der

auch der Schloßdarm genannt wird. Diese Schloßdärme sind unter allen die weitesten, und die Wurst in diesen Därmen hält sich am längsten gut, weßwegen sie auch unter allen Knackwürsten die geachtetsten sind. Wenn sie 10 bis 14 Tage im Rauche gehangen haben, so ist es am besten, sie in einer Kammer an die Luft zu hängen: will man sie aber über den Aprill aufheben, so muß man sie in Asche verwahren, weil sonst die Milben hinein kommen würden. (Germershausen.)

Knackwürste auf niedersächsische Art.

Man nimmt solches Fleisch, wie bey der zweyten Gattung der Bratwürste, schneidet es recht klein, wie die vorigen Würste, salzt es während des Schneidens, und würzt es dabey mit ganzem Pfeffer, Kümmel und Gewürznelken, wobey man es öfters kostet, damit man es nicht übersalze. Wenn es recht fein geschnitten ist, füllt man es recht fest in Rindsdärme, und während des Füllens sticht man mit einer Gabel hinein, damit der Wind heraus gehe. So läßt man sie über Nacht in der Stube stehen, worauf man sie des andern Tages fest nachdruckt, sie verspeilert oder verbindet, und sie in den Rauch hängt. Auch kann man auf eine andere Art dieses Fleisch in eine Schweinsblase füllen, wobey man sie aber etliche Tage in einer warmen Stube hängen läßt, und sie täglich nachdruckt, damit sie recht fest werden. Nun hängt man sie 3 bis 4 Tage in den Rauch, nimmt sie dann wieder heraus, und preßt sie mittelst eines Gewichts zwischen zwey Bretern mit untergelegten Tüchern 2 Tage, damit sie dicht und breit werden, indem sie sonst verderben würden, worauf man sie wieder in den Rauch hängt. (Magaz. für Frauenzimmer.)

Cervelate-Würste auf wälsche Art.

Man nehme 5 Pf. mageres Rindfleisch, anderthalb Pfund Schweinfleisch, ein Viertelpfund Speck, 2 Loth Salz, ein

halbes Loth Pfeffer, etwas Coriander und Rosmarin, hacke alles klein, fülle es so in die Därme, und hänge die davon erhaltenen Würste in den Rauch. Oder man nehme 15 Pfund Schweinfleisch, welches nicht zähe, aderig oder feit ist, hacke es nicht zu klein, mische 10 Loth gröblich zerstoßenen Pfeffer, 2 Loth Muskatenblüthe, 3¼ Pfund Salz und 4 Loth Kümmel darunter, und fülle es recht fest in sauber ausgepuzte und mit einem Tuch abgetrocknete Rindsdärme, sinpfe dieselben aber während desselben oft mit einer Nadel, damit die Luft heraus gehe. Hierauf hängt man die Würste so in den Rauchfang, daß der Rauch gut daran schlagen kann, und läßt sie so 6 Tage hängen. (Magaz. für Frauenz.)

Bolognesische Würste.

Man zerschneidet 3 Pfund frischen, ungeräucherten Speck in große, etwa einer Haselnuß große Würfel, mischt 4 1½ Loth wohl gedörrtes und im Mörser gestoßenes Salz, eine kleine Muscatennuß, 1 1½ Quentchen Zimmt, ein halbes Quentchen Gewürznellen, 2 Gran Ambra und ein wenig Zucker, alles dieses gleichfalls gestoßen und mit gutem weißem Wein angemacht, darunter, und setzt es so über Nacht in einen frischen Keller. Den folgenden Tag nimmt man 8 Pfund mageres Fleisch von einem Schweinsschlegel oder anderm schönem magerm Schweinfleisch, wovon man die Häutchen und Nerven gut absondert, das Fleisch aber aufs kleinste zerhackt, es mit gutem Wein benetzt, und 9 Loth wohl gedörrtes Salz und 4 1½ Loth geriebenen Parmesankäse darauf streuet, ferner 3 Loth ganzen Pfeffer darein menget. Nun nimmt man den vorigen Tages beyseit gesetzten Speck dazu, mengt Alles aufs beste unter einander, und füllt es in saubere große Därme so fest, als nur immer möglich, wobey gleichfalls das Stipfen mit einer großen Nadel nicht zu vergessen ist, damit die Luft abziehen könne. So läßt man diese Würste 2 bis 3 Tage in einer Stube hängen, daß sie trocken werden, wor=

auf man sie an einen kühlen und luftigen Ort hängt, dabey aber fleißig darauf Acht gibt, daß sie nicht anlaufen und gefrieren. Für den ersten Fall wischt man sie von Zeit zu Zeit mit einem saubern Tuche ab, und hängt sie so, daß sie einander nicht berühren: für den zweyten Fall müßte man sie in eine vor dem Frost gesicherte Kammer bringen. Diese Würste halten sich Monathe lang, und bleiben dabey ein Leckerbissen.

Salami-Würste.

Man nimmt auf 5 Pfund mageres Rindfleisch 3 Pfund Schweinfleisch und 3 Pf. Speck, und löset alles Häutige und Flächsige davon aus. Das Fleisch wird recht klein, der Speck aber etwas gröber gehackt, worauf man es, ohne es noch zu salzen, zusammen mischt, und es 24 Stunden stehen läßt. Hierauf gibt man 10 bis 11 Loth Salz, 4 Loth gestoßenen Pfeffer und 3 Loth Cardamom dazu, mischt es gut unter einander, füllet es sogleich in weite Därme recht fest, und durchsticht die Därme rings herum mit einer Nadel, um der noch darin enthaltenen Luft Abzug zu verschaffen. So hängt man sie, nachdem sie verspeilert oder verbunden worden sind, in einen Luft-Kamin oder auf einen luftigen Boden, wo sie jedoch vor dem Gefrieren sicher sind. Man läßt sie 14 bis 15 Tage hangen, und bewahret sie dann an einem kühlen Orte zum fernern Gebrauche. Man sieht hieraus, daß die Zubereitung derselben am besten in den Wintermonathen geschieht. (Bayerische Köchinn in Böhmen.)

Leberwürste.

Obwohl dieselben bloß von der Leber den Nahmen haben, so nimmt man doch, damit es mehr Würste abgebe, auch das Herz, die Milz, die Gurgel und die Lunge, und im Falle dieses noch nicht zur Erforderniß zureichte, auch ein Kalbs-Geschling und ein Gekröse von demselben dazu. Dieses Alles

überbrüht oder überkocht man zuvor mit etwas fettem Schweinsfleische oder rohem Speck in Wasser, läßt es aber nicht ganz weich werden. Nun nimmt man es aus dem Wasser, sucht genau alle Drüsen und Knorpeln davon aus, schneidet dann Alles in kleine Stücken, und hackt es hierauf auf einem Kloße recht fein. Auf 2 Geschlinge, wozu man gewöhnlich auch 2 Pfund Fleisch nimmt, schneide man noch 5 Loth Semmel von einander, und weiche sie in der Brühe, worin das Obige abgesotten wurde, ein. Wenn sie ganz durchgeweicht ist, gebe man sie mit 3 bis 4 fein geschnittenen Zwiebeln, einem Loth gut zerriebenem Majoran, einem Loth gestoßenem Pfeffer, etwas Ingwer, gestoßenen Nelken und gehörigem Salz dazu, mische das Ganze, um es zu verdünnen, mit einem Maß von der obigen Brühe, und fülle es so in Schweinsdärme: doch stopfe man sie nicht zu fest, spreile oder binde sie zu, und gebe sie auf eine Viertelstunde in siedendes Wasser, lasse sie aber nicht darin kochen, sondern nur erstarren. Hierauf nehme man sie heraus, und hebe sie zu fernerm Gebrauche auf. (Bayerische Köchinn, verbessert aus dem Magazin für Frauenzimmer.)

Leberwürste auf holländische Art.

Man siede eine Schweinsleber gahr, und reibe sie auf einem Reibeisen. Dabey siede man ein reichliches halbes Seitel Milch mit geriebener Semmel und einem Stückchen Butter zu einem dicken Brey, und mische ihn, wenn er kalt geworden ist, nebst etwas klein geschnittenem gekochtem Schweinfleisch unter die Leber. Ferner schlage man 9 bis 10 Eyer ab, und rühre sie mit ein wenig Salz, Pfeffer, Muscatenblüthe, Gewürznelken und Muscatennüß, alles zuvor klein gestoßen, nebst etwas geschmolzener Butter darunter. So fülle man es in die Därme, und lasse die davon erhaltenen Würste eine Stunde lang sehr gemächlich sieden. (Magazin für Frauenzimmer.)

Geräucherte Leberwürste.

Die Leber, und was man sonst noch dazu nehmen will, auch das Schweinfleisch, welches hierzu etwas fetter seyn muß, wird roh und ungekocht gehackt; übrigens wird damit eben so, wie bey der vorletzt angegebenen Gattung von Leberwürsten, verfahren, nur daß keine Semmel dazu genommen wird, die sie bey längerm Aufheben sauer machen würde. Auch wird nur der vierte Theil Suppe dazu genommen. Wenn das Gehäck in die Därme gefüllt worden ist, verspeilert man die davon erhaltenen Würste, und hängt sie 2 bis 3 Tage in den Rauch, worauf sie ungekocht und kalt eine vortreffliche Speise abgeben. (Bayerische Köchinn.)

Blutwürste.

Man kocht von einem frisch geschlachteten Schweine den durchgewachsenen Bauchspeck gahr, und läßt ihn wieder kalt werden, macht die Schwarte ab, schneidet ihn in feine Würfel, und thut ihn in ein Geschirr, weicht etwas weißes Brot in Milch, und streicht es durch einen Durchschlag, schwitzt klein geschnittene Zwiebeln und ein wenig Koriander in Butter ab, thut Salz und beliebiges Gewürz dazu, rührt es mit gutem und frischem durchgeseihetem Schweinsblut an, und füllt es in Därme, die nicht gar zu weich sind. Dann setzt man die Suppe, worin man das Schweinfleisch gekocht hat, zum Feuer, thut etwas Salz dazu, legt die Würste hinein, und läßt sie ein Paar Mahl darin langsam aufkochen, legt sie dann auf ein Tuch, daß sie abkühlen, und thut sie, wenn man sie brauchen will, auf Papier, über einen Rost, und bratet sie.

Diese Wurst wird weniger kostbar auf folgende Weise bereitet. Es wird hierzu das Fleisch von den Seitentheilen, nebst einem Theile des zuvor abgekochten Kragens in Würfel zerschnitten, und man gibt auch wohl das gekochte Herz und Nieren von einem Rinde, klein geschnitten dazu, wie denn auch Rindsblut mit zu dieser gemeinen Wurst genommen werden kann. Außer den

großen Gedärmen, worein diese Fülle gestopft wird, kann man auch die Blasen von Schweinen und Rindern damit anfüllen.

Blutwürste auf niedersächsische Art.

Wenn das zu den Würsten bestimmte Fleisch und Fett gesotten ist, wird die Schwarte davon geschnitten, das Fleisch ganz klein gehackt, das Fett aber, welches an den Därmen gesessen ist, nebst dem, welches von dem Fleische geschnitten worden, in Würfel geschnitten, mit dem Fleische in eine Mulde gethan, das Blut durch einen Seiher daran geschüttet, mit Salz, Pfeffer, Majoran und andern beliebigen feinen Kräutern gewürzt, und in die großen Gedärme gefüllt. Wenn dies geschehen ist, bindet man die Därme auf beyden Seiten zu, und läßt sie sieden, gibt aber wohl Acht, daß sie nicht bersten, weßwegen man beständig kaltes Wasser bey der Hand haben muß, daß man sie, wenn sie zu stark zu sieden anfangen, sogleich begieße: auch muß man sie während des Siedens mit einer Gabel bestechen. Wenn nun das klare Fett heraus dringt, so sind sie gahr. Dann werden sie durch kaltes Wasser gezogen, aber gleich wieder heraus genommen, auf Stroh gelegt, und wenn sie recht erkaltet sind, mit einem Bande umwunden, und in gelinden Rauch gehängt. Wenn sie genug geräuchert sind, verwahrt man sie in einer Kiste oder Tonne zwischen Heu. (Magazin für Frauenzimmer.)

Blutwürste auf besonders gute Art.

Vier spanische Zwiebeln, würflich geschnitten, werden in einem halben Pfund zerlassenem Fett gelb geröstet, hierzu ein halbes Pfund kleinwürflich geschnittenes schönes Schweinsfett und eben so viel Speck, nebst ungefähr einem halben Seitel in Milch gekochtem und ausgekühltem Gries. Dann wird Alles noch eine Weile geröstet, endlich mit 2 fein gestoßenen Lorbeerblättern, viel Salz und Pfeffer, Neugewürz und Ingwer gewürzt, mit einem halben Maß Schweinsblut vermengt, und so in die sehr rein geputzten lange ausgewässerten Gedär-

me gefüllt. Das Füllen muß jedoch so geschehen, daß die Gedärme nicht gespannt voll werden, indem sie während des Abkochens leicht aufspringen. Sie werden endlich nach dem Anfüllen auf spannlange Stücke unterbunden, in gesalzenem Wasser unter immerwährender leichter Bewegung zehn Minuten lang abgekocht, nach einigem Abkühlen aus dem Sude gehoben, und an einem kalten Orte aufbewahrt. Bey dem Gebrauche werden sie auf dem Roste oder in einer Schwung-Casserole mit etwas Butter abgebräten. Sie müssen aber gleich aufgetischt werden können, weil ihr Geschmack durch die Hitze gar lieblich erhöhet wird. (Zenker.)

Kleine Blutwürste.

Zu einem halben Maß gutem Schweins- oder Kalbsblut mischt man eben so viel süße Schmetten, schneidet ferner ein halbes Pfund Mark kleinwürflich, läßt es in einem Tiegel mit fein geschnittener Zwiebel und Schalotten anlaufen, gibt es dann unter das Blut nebst gehörigem Salz, Pfeffer und Majoran, und füllet es, gut unter einander gemischt, in nicht zu weite Därme. Wenn dieselben gespeilert sind, läßt man die Würste in warmem Wasser brühen, bis das Blut zusammen gegangen ist. Vor dem Gebrauch kehret man sie in Butter um, und bratet sie auf dem Roste.

Preßwurst.

Man nimmt Schweinsohren, 2 Pfund gutes fettes Schweinfleisch, 1 Pfund Speck und 1 Pfund guten Schinken. Dieses alles schneidet man ungekocht zu kleinen gewürfelten und länglichen Bröckeln, gibt etliche klein geschnittene Zwiebeln darunter, salzt und pfeffert es gut, würzt es noch mit Basilicum und Thymian, mischt es gut unter einander, und füllet es in einen Schweinsmagen, den man hernach auf beyden Seiten gut verbindet. Nun legt man ihn in ein Casserol, gießt halb

Weinessig und halb Wasser daran, bis es völlig über dem Magen steht, gibt etliche Lorbeerblätter und Gewürznelken dazu, und läßt es 2 Stunden lang kochen. Hierauf nimmt man den Magen heraus, und preßt ihn zwischen 2 Schüsseln mit hinlänglichem Gewichte. Den Sud kann man gestocken lassen, um, wenn man bald von der Preßwurst essen wollte, einen Theil desselben über Aufgeschnittenes davon zu gießen. (Bayerische Köchinn.)

Wurst von Kalbfleisch.

Diese Wurst erfordert Fleisch, welches ohne Sehnen und Knorpeln ist. Man hacket es mit Nierenfett ganz klein, worauf in Milch eingeweichte Semmel, oder allenfalls nur geriebenes Brot, Salz, etwas süße Schmetten und Muskatenblumen mit darunter gemenget oder durchgehackt werden. Es werden hierauf nach Proportion der Schüssel längliche runde Stücke als eine Wurst ausgewalkt, mit einem Kälbernetze umwickelt, oder in Ermanglung desselben, in einem mit Butter bestrichenen Papier auf einem Roste über Kohlen gebraten.

Würste von gebratenen Kapaunen, Hühnern, Indianen und Kalbsbraten.

Man nimmt von nur gedachten Gattungen von Braten das Weiße von der Brust, oder das Weiße einer gebratenen Kalbskeule. Das Braune wird sauber abgeschälet, das darunter befindliche Weiße aber in Würfel zerschnitten, und dann ganz fein zerhackt. Hierauf schneidet man etwas Schweinfett in feine Würfel, und thut dieses nebst dem gehackten Braten in einen Weidling. Nun wird etwas süße Milch mit ein Paar Zwiebeln, Lorbeerblättern, Thymian, Majoran, und eine Hand voll ganzer Coriander aufgekocht, von einigen Sem-

meln, nach Proportion, als man viel Braten genommen hat, die braune Rinde ganz dünn abgeschnitten, und Milch, worin feine Küchenkräuter gesotten worden, darauf gegossen, daß sie darin weichen können. Dann werden diese eingeweichten Semmeln rein ausgedrückt, und zu dem gehackten Braten gethan. Man machet ferner ein Eyerschmalz von 6 bis 8 Eyern, und reibet solches durch einen Durchschlag auch dazu, dann auch fein gehackte Citronenschalen, geriebene Muscatennuß und Salz, und, wenn es noch nöthig ist, einige Löffel voll süße Schmetten, so aber, daß die Fülle nicht zu steif, und auch nicht zu dünn werde; worauf sie auf einem gelinden Kohlenfeuer wohl durch einander gerühret, und laulich gemacht wird. Nun wird diese Fülle in Schweinsdärme gestopfet, und sorgfältig darauf gesehen, daß weder zu viel, noch zu wenig hinein komme, und die Därme werden an beyden Enden verbunden oder zugespeilert. Zum Kochen dieser Würste gießt man etwas Wasser zu der vorher gekochten Kräutermilch, und wenn diese kochend geworden, so legt man die Würste mit etwas Salz hinein. Sie müssen etwa eine Viertelstunde nur so langsam kochen, daß sich die Milch kaum bewegt. Sie werden aber, wenn sie gahr sind, auf ein Tuch geleget, daß sie abkühlen. Wenn man diese Würste verspeisen will, so machet man ein Kästchen von Papier, gießt braune Butter hinein, und bratet die Würste darin. Man muß sich aber vorsehen, daß das Feuer darunter nicht zu stark sey, damit die Würste nicht bersten. Auch kann man sie nur in einer Pfanne mit brauner Butter sehr langsam braten, welches eben so gut ist. Wenn man diese Würste zum Verspeisen anrichtet, so wird braune Butter darüber gegossen.

Würste von Kalbsgekröse.

Es wird das Gekröse in Stücke geschnitten, in Wasser gahr gekocht, und hierauf wieder in kaltem Wasser abgekühlt. Wenn man das Gekröse hat rein abtriefen lassen, so wird es

nebst etwas Schweinsfett in feine Würfel geschnitten, welches jedoch wegbleibt, wenn das Gekröse an und für sich selbst schon fett genug wäre. Dieses wird zusammen in ein Geschirr gethan, auch 3 bis 4 in Milch eingeweichte und darauf wieder ausgedrückte Semmeln, 8 bis 9 vorher wohl abgeschlagene Eyer, Salz, ausländisches Gewürz, gehackte Citronenschalen und Kräuter dazu gegeben. Wäre die Masse zu steif oder zu dick, so muß man noch ein Paar Löffel voll Milch dazu gießen, und Alles auf Kohlenfeuer wohl unter einander rühren, daß es ein wenig lauwarm werde. Die Fülle stopft man sodann in Schweinsdärme, und kocht hernach die Würste in halb Milch und halb Wasser mit Kräutern und ein wenig Salz. Das Kochen muß nur ganz langsam, etwa eine halbe Stunde lang, geschehen; worauf die Würste heraus genommen, und so gelegt werden, daß sie bald verkühlen können. (Germershausen.)

Würste auf französische Art.

Man hackt Zwiebeln, und siedet sie ein wenig in Wasser. Hernach nimmt man sie mit dem Schaumlöffel heraus, und thut sie unter das durchgeseihete Blut mit Salz, Pfeffer, Nelken und gestoßenem Zimmt. Hierunter schneidet man kleine Stückchen Speck, und wenn alles durch einander gemengt ist, so steckt man es in die allerkleinsten Därme, welchen man das Fett zuvor abgelöst und wohl beschabt hat. Will man sie aufsieden, so thut man sie in einen Kessel über das Feuer, und schüttelt den Kessel, daß sie nicht bersten. Will man Milch unter das Blut gießen, so werden sie desto köstlicher.

Würste von Gänselebern à la Chevalière.

Man kocht die Gänselebern ab, und reibt sie auf einem Reibeisen, schwitzt gehackte Zwiebeln in Gänseschmalz weich,

und rührt in Milch geweichte und wieder ausgedrückte Semmeln, auch kleine Rosinen, nach Gutdünken Gewürz und Limonienschalen, etwas Milch, worin Wurstkräuter gekocht worden sind, und ein Eyerschmalz von einigen Eyern darunter, und füllt es hernach in Schweinsdärme. Diese Würste werden in Milch und Wurstkräutern gekocht, und in papierenen Kästchen auf dem Rost gebraten.

Würste von Hirschbraten.

Man hackt die Ueberbleibsel von einem Hirschbraten klein, schneidet ein gutes Theil Rindsfett in kleine Würfel, thut es in eine Casserole, und dazu Schweiß oder Hirschblut, etwas süße Schmetten, Salz, Pfeffer, Ingwer, Muscatennuß, ein wenig in Butter gebratene Chalotten, feine Kräuter und etwas gehackten Schinken. Es muß aber vom Blute nicht zu viel hinzu gethan werden, und die Fülle überhaupt etwas dicklich seyn. Hernach wäscht und reinigt man den dicken Darm vom Hirsch, füllt die Wurst an, bindet die Enden zu, läßt sie einige Mahl in Wasser aufkochen, und bratet sie hernach auf dem Rost.

Wurst (die königliche große).

Man hackt hierzu rohes Fleisch von Repphühnern und von einem Kapaun, rohen Schinken, ein wenig Fleisch aus einem Kalbsschlegel, rohen Speck, Petersilie und eine kleine Zwiebel nebst Champignons und Trüffeln klein, würzt es mit feinen Gewürzen, ein wenig Knoblauch, Salz und Pfeffer, und thut zwey ganze Eyer und 3 bis 4 Eyerdotter, wie auch einen Löffel voll Schmetten dazu. Diese Fülle wälzt man in ein großes Stück zusammen, und damit sie während des Kochens nicht von einander gehe, schneidet man von dem Kalbsschlegel

große und dünne Scheiben, breitet sie auf dem Tisch von einander, und wickelt die Fülle darein, so daß die Walzen armsdick und ziemlich lang werden. Wenn sie fertig sind, so belegt man den Boden einer Casserole stark mit Speckstreifen, legt die Würste darauf, und läßt sie in einer Braise kochen. Wenn sie gahr sind, so läßt man sie darin kalt werden. Wenn man sie anrichten will, nimmt man das Fett sauber ab, die Würste heraus, und nimmt sich in Acht, daß sie nicht zerreißen, und macht alles darum gewickelte Fleisch ab. Man pflegt sie, in Scheiben geschnitten, kalt zu speisen.

Wurst (Milanische Cervelat=).

Man hackt vom besten magern Schweinfleische 6 Pf. nebst einem Pfund gutem Speck, mischt dies mit 8 Loth Salz und 2 Loth Pfeffer gut durch einander, gibt hierauf ein Seitel weißen Wein nebst Schweinsblut, dann länglich geschnittene Speckstreifchen, die man mit 1 Loth gestoßenen Nelken und Zimmt bestreut, darunter, mischt es nochmahls aufs beste, füllt alles zusammen in Därme, und kocht diese Würste, wie gewöhnlich.

Würste von Schweinslebern à la Reine.

Man kocht die Schweinslebern, reibt sie auf einem Reibeisen, weicht Semmeln in Milch, und bratet würflich geschnittene Zwiebeln in Schweinfett, mischt alles mit Nelken, Pfeffer, Muscatenblüthe, mit in Milch gekochten Wurstkräutern, kleinen Rosinen und einem Eyerschmalz von einigen Eyern wohl unter einander, füllt die Masse in Schweinsdärme, und kocht die Würste in Bouillon und Wurstkräutern, oder in Milch ab. Ob man zu diesen Würsten viel oder wenig Eyerschmalz nehmen will, kömmt auf jedes eigenen Gefallen an.

Es ist nicht übel, wenn das Eyerschmalz vorher in einem Weidling abgerührt wird, und man hierauf nach und nach das Schweinfett, die Lebern und die übrigen Ingredienzien dazu rührt: denn das Eyerschmalz vermengt die Masse besser; die Rosinen aber werden nicht mit gerührt.

Würstchen von Kalbsbrüseln.

Man hackt die Brüseln, thut Auszugmehl, kleine Rosinen und Muscatenblüthen darein, rührt es mit Eyern an, schlägt es in ein Kälbernetz, und macht Würstchen daraus, die man auf dem Rost bratet. Man pflegt sie mit einer Butter-Sauce zu speisen.

Würstchen von Repphühnerfleisch.

Man hackt das Fleisch von gebratenen Repphühnern recht klein mit frischem Speck und Gewürz, wie sonst bey den Bratwürsten, füllt es in die Därme, und bratet sie in der Pfanne, oder auf dem Roste. (Allgem. Küchenlexikon.)

Wurst von Hasen.

Zwey Theile Hasenfleisch, das von allen Sehnen befreyet ist, und ein Theil Speck, werden mit zwey bis drey Zwiebeln, etwas Pfeffer, Muscatennuß und Salz recht fein gehackt, dann mit gutem Wein vermischt, und in Schweinsdärme gestopft. Man verbraucht sie sogleich, oder hängt sie einige Tage in Rauch. Geräuchert halten sie sich einige Monathe recht gut.

Würste, auf Reisen mitzunehmen, ein Surrogat für Suppe.

Man nehme 2 Pfund Mark, 2 Pfund reines Schweinschmalz, 2 Muscatnüsse, fein gestoßen, das Mark sehr klein

geschnitten, 2 Loth gestoßene Gewürznelken, 2 Loth Zimmt, 2 Loth Pfeffer und 2 Pfund geriebenen Parmesankäse. Dies alles mische man mit 4 Loth Salz gut zusammen: hernach fülle man es in reine Därme, und mache jede Wurst auf ein halbes Pfund. Ist man auf der Reise in einem Orte, wo keine gute Suppe zu haben ist, so nehme man einen Topf siedenden Wassers von anderthalb Maß, gebe eine solche Wurst aufgeschnitten hinein, lasse sie nur einen Sud aufthun, und richte sie über geröstetes Brot an, wodurch man die beste Suppe erhält. (Bayerische Köchinn.)

Anmerkung.

In Absicht der vorher angegebenen Würste, welche zu räuchern sind, bemerke man, daß es nicht einerley ist, welcher, und wie starker Rauch dabey gemacht werde. Bey Würsten, welche des Rauchs nur ein Paar Tage bedürfen, reicht wohl im Winter der gewöhnliche Rauch, welcher bey einer Familie vom Einheitzen und Kochen entsteht, zu, wenn man nur den Würsten gleich Anfangs bey dem Aufhängen derselben einen starken Rauch gegeben hat, welcher am besten mit Baumblättern, vorzüglich mit denen von Nuß-, Weichsel- und Eichenbäumen, gemacht wird. Mangelt es an denselben, so thun es auch Sägespäne und alles unnütze faule Holz. Wären Blätter und Sägespäne zu trocken, daß sie viel Flamme geben, so benetze man dieselben mit Wasser, um den Rauch zu verstärken: denn lodernde Flamme ist dabey unnütz, und eher schädlich. Bey Würsten hingegen, welche auf längere Dauer und zum Aufheben gemacht werden, ist es nothwendig, die ersten Tage den Rauch zu verstärken, und ihn öfter zu erregen, als es gewöhnlich durch das Heitzen und Kochen geschieht. In Westphalen nimmt man dazu gern die Wachholder- oder

bey uns so genannten Kronabett = Reiser, die bey uns häufig gefunden werden, und sehr gut dazu dienen, da sie den Würsten einen gewürzhaften Geschmack geben. Uebrigens läßt sich nicht ganz bestimmt an die vorher angegebene Dauer des Räucherns halten, da die Witterung, selbst bey beträchtlicher Menge des Rauches, doch die Verlängerung desselben nothwendig machen kann. Wenn starker Frost eintritt, so werden die Würste doch nicht gehörig erwärmt, und sie werden nicht genug von dem Rauche durchdrungen, welches bey solchen, die lange aufgehoben werden sollen, höchst nothwendig ist. Wer eine Profession von dem Wurstmachen machen will, thut daher am besten, in seinem Schornsteine eine Rauchkammer anzulegen, die den Rauch zusammen hält und einschließt, wo sie vor dem Froste gesichert sind, und sie sich hernach am besten halten, da man die Kammer, wenn die Würste Rauch genug erhalten haben, schließen kann. Nur hüthe man sich auch, den Würsten nicht zu viel Rauch zu geben, da sie dadurch zu sehr austrocknen, und einen holzigen Geschmack erhalten würden. Uebrigens gebe man den ersten Rauch, wenn es sich thun läßt, von ebener Erde; er verfeinert sich während des Hinaufziehens, und kann so nicht auf Ein Mahl die Würste zu stark angreifen. Eben so mache man es, wenn man sich den Rauch zu verstärken bemüßiget sieht.

Zucker = Surrogate.

Herr Cossigny hat ein Zucker=Surrogat vorgeschlagen, das wohl des Versuchens werth ist. In der Normandie, besonders zu Rouen, wurde bisher schon häufig Aepfelzucker bereitet; doch war die Methode noch sehr unvollkommen. Nach Herrn Cossigny's Versicherung enthält der Aepfelsaft den

meisten Zuckerstoff, selbst mehr, als das Zuckerrohr; nur sey in dem Aepfelsafte der Zuckerstoff durch einen weit größeren Antheil von Hefe gebunden, als in dem Safte des Zuckerrohrs: es komme daher hauptsächlich auf die Ausziehung dieser Hefe an. Zuerst müsse man die Aepfel pressen, sodann fein gestoßenen Kalkstaub durch ein Sieb in den Aepfelmost sieben, und hierdurch werde dieser hell, und seiner hefigen Theile beraubt. Wenn der Kalkstaub sich gesetzt hat, muß der Saft in kupferne Kessel abgegossen und über das Feuer gesetzt werden, um ihm keine Zeit zum Uebergange in die Gährung zu lassen. Der über dem Feuer befindliche Saft wird sorgfältig abgeschäumt, doch ja nicht mit eisernen Gefäßen, weil der Syrup davon schwarz wird, und einen eisenartigen Geschmack erhält. Wenn der Rauch sich etwas mindert, so bringt man etwas Kalkwasser in den Saft, welches sich mit den hefigen Theilen desselben mischt, und sie auf die Oberfläche bringt. Diese Zuthat von Kalkwasser muß jedoch sehr mäßig seyn. Vielleicht wäre es noch besser, statt des Kalkwassers eine kleine Dosis gepulverte Kalkerde zu gebrauchen. Ist der Syrup bis zu dem Grade verdickt, daß die Krystallisirung des Zuckers erfolgen kann, so bringt man ihn in Formen von gebrannter Erde oder Holz, und läßt ihn abkühlen. Er darf nicht zu stark zusammen kochen, weil er noch immer hefige Theile enthält, die die Krystallisirung aufhalten würden. So bald der Syrup abgekühlt ist, läßt man ihn ablaufen, und ihn zum zweyten und dritten Mahle auf vorige Art kochen, um aus ihm wieder Zucker abzuziehen. Das Zuckerwasser (l'eau mête), welches dann übrig bleibt, und keine Krystallisation mehr bilden kann, dürfte endlich mit dem Wasser vermischt werden, wo dieses zusammen in Gährung gerathen, und man nachher durch Destillation einen Zuckerwein erhalten wird. Oder man thut das Zuckerwasser mit zur Cydermasse. Mit dem Birnmoste, Kirschen, sogar mit einigen Traubenarten ist dieß bey ähnlichem Verfahren der nähmliche Fall. (Oekon. Hefte.)

Der Restaurateur Holzen aus Hamburg, der auch zugleich mit andern Sachen handelte, bediente sich zu seinen eingemachten Früchten, Syrupen, Liqueurs, Compoten und übrigen Conditorenwaren nicht des Zuckers, sondern des weißen Honigs. Hier ist die Vorschrift, wie er solchen läuterte. Nachdem er den Honig geschmolzen, abgeschäumt, und sich gehörig hatte klären lassen, warf er 5 bis 6 Mahl einen großen Nagel oder ein Stück Eisen, welches er jedes Mahl auf Kohlen recht glühend machte, hinein, und goß zugleich auf jedes halbe Pfund Honig einen Löffel voll Branntwein. Hierdurch verlor sich der Honiggeschmack gänzlich, und die mit diesem Honig eingemachten Sachen, besonders Kirschen- und Johannisbeeren, bekamen nicht nur ein weit besseres äußerliches Ansehen, sondern waren auch viel schmackhafter und gesünder, als die mit Zucker zubereiteten Confituren. Auch kostet der Honig bey weitem nicht so viel, wie der Zucker; mit 12 Unzen Honig reicht man eben so weit, als mit 16 Unzen Zucker, und die mit Zucker eingemachten Sachen kommen noch ein Mahl so hoch, als die, welche man mit Honig eingemacht hat. (Oesterr. landw. Wochenbl.)

Hr. Cumberland in der englischen Grafschaft Surrey hat die sehr wichtige Entdeckung gemacht, daß Zucker für einen sehr wohlfeilen Preis in jedem Theile von Europa aus türkischem Korn oder amerikanischem Weitzen erhalten werden kann. Die Frucht wurde im Oktober gesammelt, der Saft mittelst einer Walze ausgepreßt, und durch bloßes Kochen in Syrup verwandelt. (Auswahl neuer Erfind.)

Zum Versüßen der Speisen dienen auch die getrockneten Birnen. Sollen aber diese ganz das leisten, was sie leisten können, so muß man dazu große, sehr süße, saftige Sorten wählen. Sie müssen geschält, in zwey Hälften geschnitten, das Kernhaus ausgestochen, und die Hälften so auf den Horden gelegt werden, daß die Oeffnung des ausgestochenen Kern-

hauses in die Höhe komme, damit der darin sich sammelnde Saft nicht auslaufe, sondern in der Birne vertrocknet. Auch müssen sie nicht zu hart getrocknet, dagegen aber in freyer Luft zum Nachtrocknen aufbewahrt, und dann erst in Kästen eingepackt werden. Der vorzüglichste Gebrauch zum Süßen zeigt sich in Suppen und Brühen, vornehmlich in Graupen-, Haferschleim-, Buttermilch- und dergleichen Suppen. Zwanzig bis dreyßig solcher getrockneter halber Birnen sind im Stande, in Suppen für eine mittlere Haushaltung die Stelle des nöthigen Zuckers zu vertreten, und sie thun das auf eine Art, daß auch die feinste Leckerzunge die Vertretung des Zuckers nicht ahnet, wenn die Birnen, welche ohnehin durch dieses Kochen allen Geschmack verlieren, vor dem Auftischen heraus genommen werden. Auf diese Weise leisten die Birnen als Süßmittel weit mehr, als in der Gestalt des Birnensyrups, der sich an den Speisen immer schmecken läßt, und bey vielen über dieß noch Blähungen verursacht. (Gemeinn. Blätt.)

Süßes Holz ist ein sehr gutes Ersatzmittel für den Zucker. Man kocht solches recht klein zerschnitten in dem zum Kaffeh bestimmten Wasser; nur muß das Wasser oder der Kaffeh filtrirt werden: hernach läßt man den Kaffeh ein wenig aufkochen. Das Süßholz soll einen angenehmern Geschmack geben, als der Zucker selbst, und man kann mit kleinern Quantitäten große Massen süß machen. (Preßb. Zeit.)

Wenn man 12 Maß Ahornsaft im Braukessel, unter gleich mäßigem Sieden 10 Stunden lang erhält, so bekommt man ein Maß Ahornsyrup, welcher dem feinsten Zuckersyrup an Geschmack, Güte und ökonomischem Gebrauche vollkommen gleich ist.

Von 40 Maß Birkensaft, werden 6 Maß Syrup erhalten, welcher aber nicht so zuckerreich, als der von Ahorn, ist, aber den gewöhnlichen braunen Syrup übertrifft, und an Speisen, statt des Zuckers, gebraucht werden kann. (Halle.)

Zum Kaffeh habe ich mich des Honigs über Jahr und Tag bedient, und ihn für meine Gesundheitsumstände sehr zuträglich befunden. Nur ließ ich ihn allemahl mit dem Kaffeh selbst abkochen, und fand, daß hier das Kaffehpulver eben so gewirkt habe, als sonst das Kohlenpulver. (Dr. Laubender in den oben. Heften.)

Man nimmt große, frische und saftige Rosinen, stößt sie in einem reinem Mörser zu einem feinen Teige, thut diesen in einen reinen Kessel, oder besser in ein irdenes Geschirr, und gießt so viel Wasser darauf, als nöthig ist, daß dieser Teig eine Viertelstunde kochen kann. Während des Kochens rührt man die Masse oft um, daß sie nicht auf dem Boden anbrenne. Hernach drückt man alles durch einen leinenen Sack, und preßt den Saft aus. Was im Sacke zurück bleibt, kann man noch ein Mahl mit ein wenig Wasser auskochen, um alle Süßigkeit heraus zu ziehen. Den erhaltenen Saft gießt man durch ein reines leinenes Tuch, oder durch einen Filz, und läßt ihn bis zur Dicke des Syrups einkochen, gießt ihn aber nochmahls durch, ehe er völlig gut wird. Alsdann hebt man den Syrup in wohl verwahrten Flaschen auf, und er erhält sich lange Zeit gut, wenn er genau nach der Vorschrift gemacht ist. (Fr. Wagner.)

Außer dem Zuckerrohr (Saccharum officinarum) können noch mehrere Pflanzen, auch einige einheimische, und solche, die einheimisch werden können, wo nicht einen reinen Zucker, doch wenigstens einen brauchbaren Syrup geben. Dahin gehören:

Zuckerwurzel, sium sisarum. Sie wird am besten im Herbste gesäet, ungeachtet sie bequemer durch Keime vermehrt wird.

Weiße Beete, beta cicla. Sie hat nur kleine Würzelchen, die selten dicker, als ein Daumen, werden.

Rothe Beete, Mangold, vorzüglich die Abart von gelber Farbe. Die Wurzeln sind ganz gelb, wohl nie

so groß und dick, als die rothen. Zuweilen wird die gelbe Farbe blasser, und scheint ganz zu verschwinden; und dann sind sie auch weniger zuckerhaltig.

Zuckerahorn, acer saccharinum. Er gleicht in den Blättern dem acer platanoides: beyde werden aber im Winter leicht durch die Knospen unterschieden.

Maßholder, acer campestre, auch kleiner deutscher Ahorn genannt, mit stumpfen ausgezackten Spitzen.

Birke, betula alba. Sie läßt sich leicht auch dahin verpflanzen, wo Huth und Weide keine Aussaat erlauben.

Hickerynuß, Juglans alua. Sie ist eigentlich in Nordamerika zu Hause, verdiente aber schon wegen ihres nutzbaren Holzes einheimisch gemacht, und mehr angebauet zu werden.

Mais, türkischer Weitzen, zea. Er wird mit dem größten Vortheile in dem südlichen Deutschland gebauet, und verlangt einen trockenen Herbst, weßwegen er bey uns zuweilen von der Kälte leidet.

Agave Americana.

Fucus saccharinus.

Kamtschatkische Bärenklaue, heracleum sibiricum. Sie scheint nächst dem Zuckerrohre die zuckerreichste Pflanze zu seyn. (Beckmann.)

Zuckerwurzeln (Sium sisarum) als Surrogat statt des Getreides zum Branntweinbrennen.

Unter allen Umbellen ist keine Wurzel, welche so viel Branntwein gibt, als diese, daher sie auch in mehrerer Absicht für die Branntweinbrennerey unentbehrlich wird. Diese Wurzeln sind tuburös, cylindrisch und süßlich. Sie enthalten fast eben so viel Mehliges, als die Kartoffeln, und das Wasser, das man zum Abspühlen ihres Mehles braucht,

ist süßlich; welches von einem wirklichen zuckerartigen Wesen abstammt, das diese Wurzeln zugleich mit dem Mehligen enthalten. Herr Marggraf hat aus 132 Pf. trockener Zuckerwurzel 3 Quentchen herrlichen Zucker bekommen. Die Zuckerwurzeln zeigen also einen guten Gehalt der beyden Materien zum Branntwein, und verdienen um desto mehr gesammelt und dazu angewendet zu werden. Hierzu kommt, daß sie unsere strengsten Winter aushalten, und im Herbste nicht aus der Erde genommen werden dürfen, sondern den Winter über stehen bleiben können, da man sie dann das nächste Frühjahr ausgräbt und braucht. Für Branntweinbrennereyen, die auf Früchte gegründet sind, ist es wichtig, im Frühjahre Zugang zu einem frischen Material zu haben. Man kann voraus setzen, daß die Magazine nun leer sind, und Früchte und Beeren sich jetzt nicht finden. Hier ist es also ein herrlicher Fund, so bald sich die Erde öffnet, frische Zuckerwurzeln aus ihr zu hohlen. (P. J. Bergius.)

Zunder, wie er in Ulm bereitet wird.

Die Zundermacherey, wie man in Ulm es nennt, ist eine dieser Stadt ganz eigene Industrie. Es dient dazu die Rinde des Lindenholzes, welche gekocht, getrocknet, und dann mit Staub von Schießpulver eingerieben wird. Diese so zubereitete Rinde fängt auf den kleinsten Funken Feuer, und es wäre zu wünschen, daß er allgemeiner würde, und daß die Gewohnheit, Lumpen zu Leinwandzunder zu verbrennen, ganz abkäme, da dieses Material viel vortheilhafter zu Papier angewandt werden kann. (Schedel.)

Zunder der Schreiner.

Das Feuerzeug der Schreiner bestehet aus einem mit einem Deckel wohl verschlossenen Kästchen, worin sie, nach

Art des Zunders aus Leinenzeug, feine Hobelspäne verkohlen lassen, welche sich sodann beym Gebrauche durch aufgefangene Feuerfunken leicht entzünden, und wenn man alsdann noch einige unverkohlte Hobelspäne darauf legt, und darauf bläst, sogleich eine Flamme geben, woran man gröberes Holz anzuzünden vermag. (Mertwein im Reichsanzeiger.)

Zunder von Papier zu verfertigen.

Zündendes Papier verfertige ich mir zum Feueranschlagen, statt des Zunderschwammes, von weißem Druckpapier, welches ich durch Salpeterwasser ziehe, worin ich den Salpeter kalt zergehen lasse. Noch naß fängt er schon den Funken von Stahl und Stein auf, und brennt mit Knistern fort. Es ist noch dazu der Gesundheit zuträglich, daß es die reinste dephlogistisirte Luft ins Zimmer bringt, und, in Krankenstuben angezündet, die verdorbene Luft verbessert. (Halle.)

Die große Masse Leinwand, welche jährlich zu Zunder verbrannt wird, geht auf einem sehr nachtheiligen Wege für die Papiermanufacturen verloren. Es ist daher sehr wünschenswerth, ein anderes Mittel zu erhalten, was die Stelle des Zunders ersetzen kann. Man erreicht diesen Zweck auf folgende Weise. Man verfertigt sich einen schwachen Bleyessig, indem man 16 Loth zart gepulverte Bleyglätte in einem irdenen Topfe mit 2 Maß Weinessig oder Getreideessig übergießt, das Ganze eine Stunde lang im Sieden erhält, dann das Klare von dem Bodensatze abgießt, und so viel Wasser hinzu setzt, als solches am Volumen verloren hat. Mit diesem Bleyessig tränkt man nun ungeleimtes altes, schon bedrucktes Papier in einem flachen Gefäße, drückt die überflüssige Feuchtigkeit sanft aus, und hängt das so getränkte Papier auf einen luftigen Boden zum Trocknen auf. Man kann mit der obigen Menge Bleyessig ein volles Rieß Papier hinlänglich tränken. Das so

bereitete Papier zündet eben so schnell, als Zunder und Feuerschwamm; es kann also als Stellvertreter von beyden benutzt werden. (Hermbstädt.)

Zunder von faulem Holz.

Der königl. Packhof-Inspector, Hr. Detzel, schlägt vor, daß man, statt des Zunders von Lumpen gebrannt, faules Holz nehmen, und dasselbe in Salpeterwasser einweichen, und, sodann getrocknet, als Zunder gebrauchen soll. (Annal. d. märk. ökon. Gesellsch.)

Zunder (eiliger) im Nothfall.

Man bediene sich, wenn der Zunder im Feuerzeuge seine Dienste nicht leisten sollte, der Schnuppe in der Lichtputze, und man wird nicht lange zu schlagen genöthiget seyn.

Speculations-Lexikon.

Zweyte Abtheilung.

Aalfang.

Zum Köder werden kleine lebendige Fische an die Angel gesteckt, und zur Lockspeise wirft man an den Ort, wo sie sich aufhalten, grüne Erbsen ins Wasser, oder einen Häring, der in ein leinenes Tuch gebunden wird, und dessen Geruch den Aal besonders anziehet. Auch dienet altes Schmeer dazu. Am leichtesten fangen sich die Aale an heißen, schwülen Tagen, wenn Gewitter am Himmel stehen. Hat man eine Spur, daß ein Aal des Nachts auf das Land gegangen ist, so wird der Weg, den er genommen hat, und den man an dem niedergedrückten Grase erkennt, einige Schritt breit mit trockenem Sande oder Asche bestreuet, auf welchem er bey seiner Rückkehr liegen bleiben muß, weil seine glatte Haut steif und unbeweglich geworden ist, worauf er leicht mit der Hand gefangen werden kann. Die Aale verrathen ihre Gegenwart dadurch, daß sie einen Schaum über dem Wasser verursachen. Die Fischer sagen dann: Der Aal kocht. Zu ihrem Fange dient sodann die Grundangel. Uebrigens ist zu bemerken, daß ein starker Aal oft durch seine Behendigkeit den Händen der Köchinn entwischt. Er mag aber auch noch so unbändig seyn, so braucht man ihm nur einen Feuerstahl, einen eisernen Nagel oder ein Messer an den Kopf zu halten, so wird er sich sogleich ruhig verhalten. Noch wirksamer auf ihn ist ein bewaffneter Magnet. (Funke, Hochheimer, Riemann, Theuß u. Anleit. zur Fischjagd.)

Abdrücke in Holzmasse.

Man nimmt dazu Sägespäne von Fichten-, Linden- oder Birkenholz, macht sie recht trocken, stampft sie in einem

Mörser, und schlägt sie dann durch ein feines Haarsieb. Man löset dann Hausenblase in feinem Branntwein auf, thut die Hälfte Tragant und etwas Kreidenmehl dazu, und setzt es in einem flachen Topf über gelindes Feuer. Hierzu mischt man nach und nach so viel von dem feinen Holzmehl, als nöthig ist, um das Ganze in einen dicken Brey zu verwandeln. Nun wird eine Metallforme mit Fett ausgestrichen, in sie die Holzmasse fest eingedrückt, und darin allmählich ausgetrocknet. (Flörke.)

Abdrücke in Staniol.

Man schneidet ein der Größe des Modells angemessenes Stück Staniol mit einer Schere ab, streicht es auf einer Glastafel mittelst eines Zahns oder Briefstreichers recht glatt, und legt es auf das Modell. Hier druckt man das Blatt mit den Fingern recht dicht auf, reibt es hernach mit einem Stückchen weichem Leder, und zuletzt mit dem Glättzahn, indem man es unverrückt fest hält. Sieht man, daß das Gepräge auf der Oberfläche des Staniolblatts nicht mehr an Deutlichkeit und Vollkommenheit gewinnt, so ist der Abdruck fertig, und er wird abgenommen. (Flörke.)

Abdrücke in Tragantmasse.

Man fülle den dritten Theil eines Glases mit Gummi-Tragant an, gieße es voll Wasser, und lasse es 24 Stunden stehen, während welcher Zeit man es manchmahl umrühret. Wenn der Tragant aufgeweicht ist, presse man ihn durch Leinwand, um ihn von allen Unreinigkeiten zu befreyen. Unterdessen stoße man Steinkreide oder Bleyweiß, oder auch beydes zur Hälfte, zum allerfeinsten Pulver, und beutle es durch. Nun schütte man den Tragantschleim auf einen Tisch, und knete von dem weißen Pulver so viel darunter, daß daraus eine Masse wird, welche sich in ein Modell drücken läßt. Die Abdrücke, welche man von dieser Masse macht, werden, wenn sie trocken sind, außerordentlich hart, und man

kann sie mit Glanzgold vergolden, ohne daß man sie zuvor grundirt; sondern man kann sogleich das Poliment auftragen. Diese Masse läßt sich einige Zeit gut erhalten; wenn man sie in ein feuchtes Tuch einschlägt, und in einem Topf, den man fest mit Papier verbindet, in den Keller stellt. Man kann sie auch zu allerley Verzierungen gebrauchen. (Handbuch zum Nutzen u. zum Vergnügen.)

Abdrücke, Formen zu denselben.

Man nehme frisch gebrannten Gyps, mahle ihn zum feinsten Staube, beutle ihn durch, rühre ihn mit Wasser in einem Topfe zu einer breyartigen Masse an, und wende diese, weil sie in wenig Minuten hart wird, mit Behendigkeit zu dem in der Folge beschriebenen Formiren an. Statt des bloßen Gypses kann man auch zu demselben ein Drittel oder ein Viertel feines Mehl von ganz neuen, noch nie naß gewordenen Ziegelsteinen, und ebenfalls ein Drittel pulverisirten Federalaun zusetzen. Die Mischung rühret man dann mit Wasser an, worin zu einem Pfunde vorher 8 Loth Salmiak aufgelöst worden sind. Will man nun von einer dieser Massen eine Form, z. B. einen Fisch, machen, so verfahre man folgender Gestalt. Man wäsche einen todten Fisch ab, trockne ihn, bestreiche ihn darauf ein wenig mit Baumöhl, und gieße den eingerührten Gyps über ihn. So bald dieser anfängt etwas hart zu werden, wende man den Fisch sammt dem Aufgusse auf die andre Seite um; schneide den Aufguß mit einem Messer so weit ab, daß der Fisch gerade nur zur Hälfte in dem Gyps zu liegen komme, und die Fugen fein eben werden. Diese Fugen streiche man, wenn der Gyps ganz erhärtet und trokken geworden ist, mit in Wasser abgetriebenem Ocher an, mache sich ein Zeichen, daß man wisse, wo die Fugen zusammen gelegt werden sollen, und übergieße alsdann auch die andere Hälfte des Fisches mit Gyps. Auf den Seiten schneide man hernach von dem Gusse so viel ab, als nöthig ist, um

die Fugen der beyden Güsse zu erkennen, und sie aus einander zu nehmen. Dergleichen Gypsformen müssen, ehe sie zu den künftigen Eingüssen gebraucht werden, tüchtig mit Leinöhl getränkt, und darauf getrocknet werden. Man kann wieder Gyps, Schwefel, Wachs, Glasflüsse und andere Materien in dieselben gießen.

Will man eine Form zu seinem eigenen Gesichte machen, so muß man sich vor Allem sauber barbiren lassen, die Haare über die Stirn und an beyden Seiten gut hinterstreichen, und fest auf den Kopf binden, die Ohren mit Baumwolle, in die beyden Nasenlöcher aber Federspulen stecken, den übrigen Raum derselben ebenfalls mit Baumwolle verstopfen, und sich das ganze Gesicht, und vornehmlich die Augenbraunen und Haare, mit Mandelöhl bestreichen. Man lege sich sodann auf den Rüken, mache die Augen fest zu, und lasse den Gyps über das Gesicht gießen. Wenn der Gyps gut und frisch gebrannt gewesen ist, so kann man die Form schon in weniger als einer Minute wieder abnehmen. (Flörke.)

Abformen der Münzen.

Man schlage ein etwas größeres viereckiges Stück von Spiegelfolie, als die Münze selbst groß ist, über die eine Seite derselben, biege das Vorragende ganz auf die andere Seite herum, daß die Münze davon bedeckt werde, reibe die erstere Seite mit einer kurzen Bürste ab, bis sich das Gepräge erträglich zeigt, binde dann nur so viel Borsten, als die Dicke einer Federkiele betragen, zusammen, fasse sie wohl unten, und reibe die Münze vollends damit aus, bis das Gepräge auf der Spiegelfolie so genau, als auf der Münze selbst, erscheint. Hierauf drucke man diese abgeriebene Seite in ein rundes, eines Messerrückens dickes und über die Münze etliche Messerrücken vorstehendes Stück gelbes Wachs, das vorher heiß mit Terpentin vermischt worden ist, forme den Vorstich des Wachses aufwärts, fast wie den Rand eines Kuchens,

lege die übergeschlagenen Enden der Spiegelfolie zurück an diesen Rand, auch wohl noch über denselben hinunter, drücke es fest an, und lasse die Münze heraus fallen: so hat man ein Modell, worin man die Münze wohl zehn Mahl mit Gyps abformen kann, ehe es unbrauchbar wird. Hernach verfährt man mit der andern Seite der Münze eben so. Man hat hierbey den Vortheil, daß die Münze, welche man abformt, nicht verunreinigt wird. (Nach Wiegleb.)

Abgüsse (metallene) von kleinen Thieren und Insecten zu machen.

Man kann Abgüsse dieser Art von Eidechsen, Schnecken, Fröschen, Vögeln, Insecten u. dgl. machen, wobey man die Originale auf das genaueste nachahmt. Man macht nach Verhältniß des abzuformenden Thiers ein Kästchen von Thon oder von Holz, worin das Thier schwebend aufgehängt wird, und befeuchtet so wohl dieses, als die Seiten des Kästchens, mit Weingeist. Nun macht man eine Masse von gleichen Theilen gebranntem Gyps und Frauenglas, welche man mit Wasser und ein wenig Pergamentleim anrühret, und gießt damit das Kästchen so weit voll, daß das Thier zur Hälfte von der Masse berührt werde. Hierauf bringt man die Glieder des Thiers in ihre gehörige Lage, legt ein gerades Stück Holz bis zum Haupttheile des Körpers, wie auch Stückchen von dickem Drah bis zu dem äußersten Ende anderer Theile ein, daß sie auf dem obern Rande des Kästchens aufliegen, und gießt dann das Kästchen vollends voll. Wenn der Gyps sich gehörig gesetzt hat, und fest ist, zieht man das Holz und die Stückchen Draht wieder heraus. Ersteres dient zu einem Canal zum Eingießen des geschmolzenen Metalls, und letztere zu Luftzügen, damit eines Theils das eingegossene Metall nicht von der darin befindlichen Luft in seinem Laufe aufgehalten werde, und alle Höhlungen anfülle, andern Theils aber auch die darin befindliche, durch die Hitze des Metalls verdünnte

Luft die Form nicht zersprenge. Diese Form wird zuerst einer mäßigen Hitze ausgesetzt, bis sie völlig trocken geworden ist, worauf man die Hitze nach und nach so verstärkt, daß sie glühet. Das darin eingeschlossene Thier wird hierdurch ganz zu Asche verbrannt, die man hierauf durch die verschiedenen Oeffnungen heraus blasen kann. Noch besser aber reiniget man die Höhlungen von der Asche, wenn man die Form mit Quecksilber anfüllt, worauf die Asche, indem sie nothwendiger Weise auf dem Quecksilber schwimmt, mit demselben heraus läuft. Diese Form wird von dem Gusse, je nach dem das Metall schwer- oder leichtflüssig ist, mehr oder weniger erhitzt. Wenn man das Metall hinein gegossen hat, rüttle man die Form gelinde, und lasse sie dann ruhig stehen, bis Alles kalt ist: dann bröckle man die Form sorgfältig von dem Guss ab, doch ohne Gewalt dabey anzuwenden, und erweiche die fest anhängenden Theile mit Wasser, bis sie sich von selbst los begeben, damit kein subtiler Theil des Gusses beschädiget werde. (Hochheimer.)

Abformen in Wachs.

Man vermische Wachs mit dem achten Theile fein gepulvertem Candiszucker und einem halben Theile Glanzruß, auch mit etwas Terpentin, und mache Scheiben daraus, worauf sich in Stein geschnittene Figuren abformen lassen. (Bohns Warenlager.)

Acacienblumen, eine Farbe daraus zu bereiten.

Man nehme ein halbes Pfund Acacienblumen, ehe sie aufgegangen sind, wenn sie eben die Blätter ausbreiten wollen, trockne sie in einer reinen kupfernen Pfanne über gelindem Kohlfeuer, und rühre sie dabey beständig und geschwinde um. Wenn sie anfangen, gelb zu werden, gieße man ein wenig Wasser darauf, und lasse es kochen, bis es anfängt, dick zu werden, und eine stärkere Farbe zu bekommen. Hierauf seihe

man es durch ein starkes seidenes Tuch. In den durchgeseiheten Saft gebe man eine halbe Unze Alaun und eine Unze fein pulverisirte Austerschalen, und vermische alles gut, worauf man eine schöne gelbe Farbe auf Papier, Seide und andere Sachen erhält. (Hochheimer.)

Aetzgrund für Kupferstecher.

Hierzu gehören 3 Loth reines weißes Wachs, 2 Loth reiner Mastix, 1 Loth Asphalt oder Judenpech und 1/2 Loth Mumie. Wenn das Wachs flüssig ist, schüttet man erst den zerstoßenen Mastix hinein, und läßt ihn zergehen. Eben so verfährt man mit dem Judenpech, und wenn dies zergangen ist, mit der Mumie. Man läßt die ganze Masse ungefähr 1/2 Viertelstunde auf Kohlen stehen, und rührt sie beständig mit einem Spatel um, bis Alles flüssig ist. Dann gießt man die Masse in kaltes Wasser, knetet sie mit der Hand, und bildet sie zu Ballen. Bey dem Gebrauche umwindet man einen Theil dieser Masse mit einem Lappen von Seidenzeug, wozu der Atlaß am brauchbarsten ist, weil er, seiner Dichtigkeit wegen, den Grund hindert, daß er nicht überflüßig bey dem Auftragen auf die heiße Platte durchdringt; denn leztere muß bey dem Auftragen des Grundes heiß seyn. Man bedient sich hierzu eines Kohlenbeckens. Die ganze polirte Seite der Platte wird aber vorher mit Kreide gerieben, welche alle Fettigkeit abnimmt, und die Vereinigung des Aetzgrundes mit der Platte befördert. Doch darf die Platte nicht zu heiß werden, weil sonst der Aetzgrund leicht verbrennt. Bey dem Auftragen ist weiter nichts zu bemerken, als daß man die Platte mit dem Grunde in dem seidenen Lappen an allen Stellen berührt. Fängt der Grund an zu rauchen, so ist es Zeit, die Platte von dem Kohlenfeuer abzunehmen, wenn jener nicht verbrennen soll. Damit er sich nun gleichmäßig auf der Platte verbreite, so reibt man ihn mit den rauhen Fasern einer Federspule aus einander. Damit die Züge der Zeichnung auf diesem Grunde desto deutlicher in

die Augen fassen, läßt man ihn schwarz anlaufen, indem man die Platte dergestalt befestiget oder aufhängt, daß man die Flamme eines Talglichtes oder eines Kienbrandes unterhalten, und zugleich bemerken kann, ob sie durch den Rauch der Flamme durchgängig angelaufen ist. (Sprengel.)

Ahornbaumrinde, rother Lack von derselben.

Man koche 4 Loth Ahornrinde mit 1 Loth römischem Alaun in 2 Pfund Wasser, schlage es mit Potasche nieder, süße es aus und trockne es. (Hochheimer.)

Alaun.

Ein aus Thonerde, Schwefelsäure, Kali oder Ammoniak oder Krystallisationswasser bestehendes Salz, welches in achteckigen Krystallen zum Vorschein kommt, und auf der Zunge einen süßlichen, stark zusammen ziehenden Geschmack hat. Es gibt theils natürlichen Alaun, welcher auch gediegener genannt wird, der in Adern zwischen der Erde, sonderlich in Silbergruben, gefunden wird; theils künstlichen oder gesottenen. Er kommt aus Asien (besonders aus Smyrna), aus Spanien, aus England und Italien, und letzterer ist unter dem Nahmen des römischen Alauns bekannt, wo auch im Jahre 1458 die ersten Alaunsiedereyen in Europa entstanden. Dieses Mineral ist von großer Wichtigkeit, besonders bey der Färberey, da es eine Beitze abgibt, ohne welche sich die Farben nicht auftragen lassen, oder wenigstens weder Glanz, noch Schönheit und Dauer haben würden. So wendet man es auch in der Gärberey, zum Glaubersalz und Salmiak, und zu Lackfarben an. Daher ist denn auch, weil die Quantität des natürlichen Alauns bey weitem nicht zureicht, des künstlichen, welcher aus Kies oder Alaunerde, Schiefer, [illegible] Felsen, versteinertem Holz ꝛc. aus den Alaunwerken zubereitet wird, weit mehr, und der Handel damit gibt allerdings einen wichtigen Gegenstand für

das Gummerz ab. Nach Bergmann enthalten 100 Theile Alaun 38 Theile Vitriolsäure, 18 Theile Erde und 44 Theile Wasser; im Feuer gebrannt verliert er das Krystallwasser und einen Theil Säure, und wird zu einem weißen, lockern, schwammigen Klumpen, wodurch der gebrannte Alaun, der in den Apotheken gebraucht wird, entsteht. Mit einem brennbaren Körper gebrannt, wird er zersetzt, und dann ein Pyrophorus (Luftzünder) erzeugt: ein Pulver, das die besondere Eigenschaft hat, daß es an der Luft von selbst Feuer fängt, und wie eine Kohle glüht. Laugensalze schlagen die Alaunerde nieder; die ätzenden feuerbeständigen lösen sie wieder auf; Kalkwasser schlägt sie ebenfalls, aber mit Gyps verbunden, nieder. Wenn man 12 Theile Alaun und 1 Theil zerfallenen Kalk in kochendem Wasser auflöset, so erhält man durch langsames Abdämpfen einen würflichten Alaun, der zur Befestigung der gelben Farbe auf Wolle vorzüglich nützlich ist. 16 Theile Alaun und 1 Theil Bittererde, auf dieselbe Weise behandelt, geben regelmäßig dreyeckige Krystallen. Auf Eisen, Kupfer, Zink und Kobaltmetall wirkt der Alaun vermöge seiner freyen Säure; mittelst des Kupfers läßt sich daher der Alaungehalt eines Mineralwassers entdecken: auf dem nassen Wege zersetzen den Alaun die salpeter-, salz- und essigsauern Auflösungen der Kalk-, Bitter- und Schwererde, der Bley-, Silber- und Quecksilbersalpeter, der Bleyzucker und das kochsalzsaure Bley; mit allen vitriolsauern Metallsalzen verbindet er sich ohne Zersetzung. Man gewinnt den Alaun aus den so genannten Alaunerzen, die ihrer verschiedenen Natur nach erst im Feuer geröstet, oder an die Luft zum Verwittern ausgesetzt werden, um die Alaunerzeugung zu befördern. Diese vorbereiteten Erze werden nun ausgelauget, und darauf in bleyernen Pfannen versotten, um die abgedampfte Lauge von Eisentheilen und andern Unreinigkeiten zu reinigen. Um das Anschießen zu befördern, setzt man derselben gefaulten Urin oder auch Potaschenauflösung zu, rührt sie täglich einige Mahl um, und dämpft endlich die von den niedergefallenen Unreinigkeiten

abgelassene helle Lauge ferner ein. Der erste Anschuß heißt Alaunmehl, welches, mit Wasser abgespühlt, von neuem aufgelöset, und nun erst zu Alaun krystallisirt wird. Der gemeine Alaun, oder so genannte Steinalaun, pflegt gewöhnlich, wenn er in großen Stücken angeschossen ist, mehr oder wenig Eisentheile zu enthalten, die sich schon durch ein grünliches Ansehen, einen gelblichen Beschlag, noch mehr aber durch Galläpfel-Tinctur oder Blutlauge zu erkennen geben. Um den gemeinen Alaun eisenfreyer zu bereiten, muß man, nach Bergmanns Rathe, die Mutterlauge nicht zu neuen Auslaugungen anwenden, zugleich aber auch den Alaun von neuem auflösen, und mit etwas reinem Thon einsieden, hernach aber anschießen lassen. Außer dem vorher angezeigten Nutzen des Alauns dient er noch zur Bereitung des Berlinerblaues, zum Planiren des Papiers, zur kalten Versilberung des Kupfers, und wird er dem Unschlitt zugesetzt, so erhält man härtere Kerzen. Holz und Papier, damit getränkt, fangen nicht leicht Feuer: die französischen Weinhändler mißbrauchen ihn, um ihre Weine damit heller und feuriger zu machen, und ihn wider das Sauerwerden zu schützen. Auch das Mehl wird damit verfälscht: thonhaltiges trübes Wasser macht er klar, und in der Heilungskunst bedient man sich desselben gleichfalls zu mancherley Absichten. Die Krystallen des römischen Alauns haben einen röthlichen, staubigen Ueberzug, der oft im Zentner 5 und mehrere Pfunde beträgt, und von dem Eisen herrührt, wenn gleich der Alaun selbst eisenfrey ist, weßhalb man denselben auch in der Färberey vorzieht. Zuweilen versetzt man den gemeinen Alaun mit rother Siegelerde, um ihn dem römischen ähnlich zu machen. Der rothe braunschweigische Alaun ist ein Kunstproduct Gravenhorsts, und enthält außer den gewöhnlichen Bestandtheilen noch flüchtiges Laugensalz und Kobaltkalk. In Absicht der Krystallengestalt gleicht er dem gemeinen Alaun, ist durchsichtig, von rosenrother Farbe, an der Luft unveränderlich, nicht, wie der römische, mit einem Staube belegt: er ist leichter auflöslich, und die

Auflösung bleibt klar; im Feuer fließt er nicht so leicht, wie der gemeine Alaun, wird aber undurchsichtig, hin und wieder blau, kommt bey starkem Feuer in Fluß, und gibt einen grünen Klumpen, der sich bis auf ein wenig weiße Erde in Wasser auflöst, und wieder zu rothem Alaun anschießt. Bey dem Brennen und Niederschlagen durch feuerfestes Laugensalz zeigt sich das flüchtige Laugensalz: der Niederschlag ist röthlich, verliert diese Farbe beym Trocknen, gibt mit Borax ein blaues, mit Mennig ein blaugrünes Glas, und mit Vitriolsäure wieder rothen Alaun. Der milde Salmiakgeist schlägt einen ähnlichen Niederschlag daraus nieder, zieht aber, im Uebermaße zugesetzt, das rothe Farbewesen völlig aus, und läßt die reine Alaunerde zurück. Dasselbe thut er bey dem mit feuerfestem Laugensalze bereiteten Niederschlage, und auch bey dem grün gebrannten Alaun. Dieser mit dem Farbewesen beladene Salmiakgeist hinterläßt, in einer Retorte abgezogen, ein röthliches vitriolisches Ammoniaksalz, welches, in Fluß gebracht, blau, und nach dem Erkalten violettröthlich wird, in stärkerem Feuer aber bis auf einen schwärzlichen Kalk ganz verfliegt. Mit Königswasser gesättigt, gibt dieser Salmiakgeist eine sympathetische Tinte. Dieser Alaun hat in der Färberey gewisse Vorzüge: er zieht aus dem Fernambukholze die Farbe stärker aus, und gibt der Wolle eine glänzendere und festere Farbe; doch fällt die Scharlachfarbe aus der Cochenille damit auf Wolle blässer aus, so wie er auch zu Lackfarben nicht so dienlich, als der gemeine Alaun, ist. Uebrigens nimmt man folgende Kennzeichen als die Eigenschaften eines guten Alauns an. Er muß hell, weißlich, fest, trocken, krystallisirt, zusammenziehend und salzig seyn, dabey einen süßlichen und scharfen Nachgeschmack haben, und einen weißen Speichel verursachen. Auch darf er an freyer Luft nicht fließen, und er muß sich im Wasser ganz auflösen lassen. In Menge bezieht man ihn aus der k. k. Bergwerks-Producten-Verschleiß-Niederlage in Wien nächst dem rothen Thurm, von der k. k. Cameral-Direction, von der k. k. Gewerkschaft zu Thallern im Viertel Ober-Wie-

ner-Wald, von der Alaun- und Steinkohlen-Bergwerks-Gesellschaft zu Obrizberg im Viertel Ober-Wiener-Wald, und in der Niederlage der k. k. priv. Alaun-Gewerkschaft zu Munkats in Ungarn, welche sich in Wien im gräfl. Schönbornischen Hause auf der Freyung befindet. In Böhmen sind, unter mehreren nicht unbeträchtlichen Alaunwerken, die gräfl. Wurmbrandische Alaun- und Vitriolfabrik auf dem Gute Liblin im Pilsner Kreise, und das dem Magistrate und der Gewerkschaft zugehörige Alaunwerk der Stadt Kommotau im Saazer Kreise, bemerkenswerth. (Bohns Warenlager, Conversations-Lexikon, Krünitz, chemische Onomatologie, und Wiener Handlungs-Schema.)

Alaun (künstlicher).

Man mische gleiche Theile Thon und Vitriol mit einander, trockne es in einem töpfernen Geschirre bey gelindem Feuer, lauge es mit kochendem Wasser aus, und dunste die Lauge bis zum Krystallisirpuncte ab. (Krünitz.)

Ambra-Essenz.

Man zerstoße ein Quentchen gute Ambra zu Pulver, vermische sie mit einem halben Quentchen oder noch weniger Moschusblase, thue beydes in eine Flasche, und gieße 1 bis 2 Unzen des stärksten Weingeistes darauf, verklebe dann die Flasche mit nasser Blase, und lasse alles bey öfterem Umrühren 3 bis 4 Wochen stehen, worauf man es klar abgießt, und in einer wohl verschlossenen Flasche aufbewahrt. Mit dieser Essenz kann man Puder, Pomade, Kleidungsstücke rc. parfumiren, wenn man einige Tropfen darunter mischt, oder die Kleider und Wäsche damit besprengt. Da aber Alles hierbey darauf ankommt, daß die Ambra gut sey, so sehe man darauf, daß sie sehr rein, auswendig ganz grau, inwendig mit kleinen gelben oder fast schwarzen Flecken bezeichnet, undurchsichtig, leicht, höckerig, etwas fett anzufüh-

len, jedoch trocken und ohne besonderen Geschmack sey. Sie muß am Feuer leicht schmelzen, in den Händen wie Wachs weich werden, und dann angenehm riechen. Wenn man mit einer heißen Nadel hinein sticht, muß sie einen fetten, wohlriechenden Saft von sich geben, und es muß nichts an der Nadel hangen bleiben. Sie schmilzt auf brennenden Kohlen ohne starken Rauch und bey einem lieblichen Geruche ganz zusammen, indeß bey einer falschen Ambra immer etwas von Kohlen-, Asche- und Erdartigem nachbleibt. (Krünitz, Scalerius u. weibl. Kunstbuch.)

Ameiseneyer zu sammeln.

Man setze eine hölzerne Schüssel in einen Ameisenhaufen, und bedecke sie mit Laub, so tragen die Ameisen alle ihre Eyer hinein: dann nimmt man die Schüssel heraus, thut das Laub davon weg, und schlägt mit einer Ruthe an die Schüssel, worauf die Ameisen davon laufen, und die Eyer zurück lassen. Oder man mache um die Mittagsstunde mit einem Tuche oder Brete neben den Ameisenhaufen Schatten, und störe dann in letzteren mit einem Stocke, so tragen die Ameisen alle ihre Eyer unter diese schattige Bedeckung, worauf man sie mit leichter Mühe einsammeln kann. — Oder man grabe einige runde Löcher von einem Schuh im Durchschnitte in die Erde neben den Ameisenhaufen, und bedecke sie ein wenig mit ausgestochenem Rasen, so wird man sie den folgenden Tag voll von Ameiseneyern finden. (Schubert, Krünitz u. Flörke.)

Anstriche (verschiedene).

1. Wohlfeiler Anstrich auf grobes Holz.

Zu Brückengeländern, Gerüsten, Stellagen im Freyen, und was sonst dem Wetter ausgesetzt ist, nehme man 6 Pfund Theer, 3 Pfund Braunroth, 1 Pfund Kreide und 1 Pfund

Leinöhlfirniß. Den Theer und den Leinöhlfirniß macht man, nachdem beydes unter einander gemischt worden, heiß, rührt dann das Braunroth und die Kreide, beydes zermalmet, hinein, und überstreicht damit das Holzwerk, bis es hinlänglich bedeckt ist. Die Masse muß während des Anstreichens warm gehalten, und öfters unter einander gerührt werden. Das Holzwerk der Schiffe wird meistens damit angestrichen.

2. Wohlfeiler Anstrich auf feines Holzwerk im Freyen.

Man nehme dazu 11 Loth fein gepulvertes Kalkpulver von ungelöschtem Kalk, 5 Pfund fein geschlämmte Kreide, 16 Loth Leinöhl, und 6 Loth Wachs oder weißes Pech. Das Kalkpulver und die Kreide werden unter einander fein abgerieben, und das zusammen geschmolzene Leinöhl und Wachs nach und nach darunter gemischt, so daß sie überall in der Farbe vertheilt sind. Diese Masse wird nun mit so viel abgerahmter Milch verdünnt, daß sie bey dem Anstreichen das Holz gehörig decke. Dieser von Cadet de Beaux erfundene Anstrich kann auch auf die Kalkwände gebraucht werden. Soll aber die Farbe aschgrau werden, so mischt man Kienruß darunter; zur rothen Farbe Bolus oder gemeines Braunroth; zur gelben Farbe Ocker. (Theuß.)

3. Anstrich auf Holzwerk, Kupfer und Blech.

Man nehme von der gemeinen rothen Farbe, reibe sie mit gut gekochtem Leinöhlfirniß ab, und mische, so viel nöthig, von dem gemeinen Theer hinein. Hiermit bestreiche man alles Holzwerk, das der nassen Witterung ausgesetzt ist. Da diese Masse sehr wohlfeil ist, so kann man sie dick genug auftragen, damit alle Ritzen tüchtig ausgefüllt werden. Alles Kupfer- und Eisenwerk, z. B. Dachrinnen, werden dadurch vor dem Roste bewahrt. Doch ist es rathsam, diesen Anstrich nach einem Jahre zu erneuern. (Hannöv. Magazin.)

4. Anstrich für Holzwerk, das in die Erde gegraben wird.

Man schmelze ein Pfund Theer und ein Viertelpfund Pech zusammen, und streiche die Pfosten, Säulen, Hopfenstangen ɩc., so weit sie in die Erde gegraben werden, damit an.

5. Anstrich auf Holz, der dem Wetter widersteht.

Man nehme zu sechs Theilen pulverisirtem ungelöschtem Kalk einen Theil fein gesiebten Kohlenstaub, und so viel geronnene abgerahmte Milch, als nöthig ist, damit die Masse mit dem Pinsel gehörig verstrichen werden kann. Dieser Anstrich hält sehr lange im Wetter, und kostet nicht viel. (Theuß.)

Oder man nehme 3 Theile an der Luft zerfallenen Kalk, 2 Theile Holzasche und 1 Theil feinen Sand, siebe alles durch ein reines Sieb, und setze so viel Leinöhl hinzu, als erforderlich ist, um die Mischung zu einer solchen Masse zu bringen, daß sie mit einem harten Pinsel oder einer Bürste verstrichen werden kann. Je vollkommener die Materialien gemischt werden, desto dauerhafter wird der Anstrich; und besser ist es noch, wenn die ganze Masse genau unter einander gerieben wird. Zwey Anstriche sind allemahl erforderlich: der erste wird dünn aufgetragen, der zweyte aber so dick, als es mit dem Pinsel möglich ist. (Krünitz.)

6. Gelber Anstrich auf Häuser.

Man zerlasse gemeinen Vitriol in heißem Wasser, indem man auf ein halbes Maß von dem letztern zwey Pfund von dem erstern nimmt, und verwahre diese Lauge in einem Gefäße. Nachher vermenge man weißen geschichteten Kalk, so viel zum Ueberstreichen der Mauer eines Hauses nöthig ist, mit so viel reinem Wasser, als erfordert wird, daß ein

Sehnen wohl abgemacht, das Fleisch klein geschnitten, und darauf ganz fein zerhackt, das Fett aber, wie bey den deutschen Würsten, in feine Würfel zerschnitten, wozu gemeiniglich recht fetter Speck genommen wird, welcher gar nicht mit Fleische durchwachsen ist. Man rechnet auf 3 Pf. gehacktes Fleisch 1 Pf. Fett, welches letztere nicht nach dem Schneiden in Würfel gehackt, sondern so gelassen wird. Die übrigen Ingredienzien sind: zwey in Milch geweichte und wieder ausgedrückte ordinäre Semmeln, oder besser Mundsemmeln, fünf bis sechs Eyerdotter, ein wenig Schmetten, Muscatenblumen, Zimmt, Nelken, Pfeffer, Muscatennuß, Salz und ein wenig Majoran, welcher so wohl grün, als trocken seyn kann. Der grüne Majoran wird ganz fein zerhackt, der trockene aber gerieben. Dieses alles wird unter einander gerührt, und in Schweinsdärme gestopft. Diese Würste muß man im Wasser mit ein wenig Salz sehr langsam, fast eine ganze Stunde, kochen, um gahr zu werden, weil das Fleisch nicht, wie bey den deutschen Würsten, vor dem Einhacken und Stopfen in die Gedärme, gekocht gewesen ist. Die französischen Würste werden auch zur Veränderung roth gemacht, wenn unter das Gehäck etwas Schweinsblut gethan, und damit gemengt wird.

Saucischen oder Bratwürstchen.

Diese werden entweder allein vom Fleische junger Schweine, oder, welches besser ist, aus etwas Kalbfleisch und Fett von Schweinen bereitet. Man muß von dem Schweinsfleische alle Haut und Sehnen wohl absondern, und völlig halb so viel Fett, als mageres Fleisch, nehmen, es zusammen klein schneiden, und so fein, wie einen Teig, hacken, Salz, klein gehackte Citronenschalen, ein wenig gestoßene Nelken, Muskatenblumen, nebst ein wenig Wein dazu thun, und mit dem Gehäcke wohl vermischen. Nimmt man statt des Schweinsfleisches Kalbfleisch, so muß man doch Schweinefett dazu thun, beydes sehr klar unter einander hacken, und mit Salz, Pfef-

fer, Nelken, Muskatenblumen und klein gehackten Citronenschalen würzen. Die eine oder die andere Fülle wird mittelst einer Spritze in dünne Schöpsendärme, die ungefähr nur fingersdick sind, gestoßen. Man reibt auch wohl die zuletzt beschriebene Fülle mit ein Paar Löffeln voll süßer Schmetten, und einem rohen daran geschlagenen Eye gehörig ab. Diese Würstchen legt man in kochende süße Milch, und läßt sie nur einen Aufwall darin thun; dann thut man sie entweder in den Potagekessel, oder in die Casserole, worin Potagen sind, läßt sie darin mit aufkochen, da sie hernach zur Garnitur solcher Potagen dienen können; oder man nimmt die Würstchen aus der Milch, leget sie auf einem mit Butter bestrichenen Bogen Papier in eine Tortenpfanne, und setzt sie in einen geheitzten Backofen, daß sie darin braten. Wenn dieses geschehen ist, richtet man sie auf einer Schüssel an, gießt das Fett aus der Pfanne, worin sie gebraten worden, darüber, bestreut sie mit würflich geschnittenen Citronenschalen und geriebener Semmel, und trägt sie so auf.

Französische Saucischen.

Sie werden eben so, wie die vorigen, bereitet. Doch ist dabey der Unterschied, daß man etwas in süßer Milch eingeweichte und hernach wieder rein ausgedrückte Semmel oder Milchbrot nebst ein wenig gestoßenem Coriander dazu thut, und sie, wie vorher gemeldet, gahr werden läßt.

Bratwürste.

Zur Bratwurst wird rohes Schweinfleisch genommen, und dabey mehr das magere, als das fette, zusammen gesucht. Kann man junges Rindfleisch von dem so genannten Schuß haben, so kann es unter das Schweinfleisch mit gehackt, und zur Bratwurstfülle mit genommen werden. Aber des Rind-

fleischs von alten Ochsen hat man sich zu enthalten, weil die Bratwürste davon sehr zähe werden, und sodann weniger angenehm schmecken. Es wird aber alles Fleischwerk zu Bratwurst auf dem Hackeltoße fein gehackt, und, wenn solches geschehen ist, Salz, grob gestoßener Pfeffer, Kümmel und fein gehackte Citronschale darunter gemengt.

Das Gehäck zur Bratwurst wird in Schweinsdärme, und zwar in die kleinern, gestopft, da die größeren Därme, oder die so genannten Schloßdärme, besser zur Knackwurst verwendet werden können. Während des Stopfens müssen die Därme gestipft werden, damit die verschlossene eingepreßte Luft Ausgang erhalte. Man muß bey dem Stopfen der Bratwürste den Vortheil bemerken, daß man, gleich vom Anfange an, ehe zu viel Fülle in den Darm durch den Wursthügel hinein gekommen, mit der rechten Hand den Darm umgreife, und, mittelst gelinde zusammen gedrückter Hand, der Fülle immer forthelfe: denn der Darm würde reißen, wenn man es darauf anfinge, die Fülle von oben herab durch Einpfropfen bis an das untere Ende fortzupressen. In Sommermonathen darf man aber nur auf zwey Tage Bratwürste machen, weil sie sonst einen widerlichen Geschmack erhalten. (Germershausen.)

Bratwürste auf eine besonders gute Art.

Man nimmt dazu einen Schweinsschlegel, und zieht von demselben die Schwarte solcher Gestalt ab, daß der Speck am Fleische bleibt, worauf man das Fleisch von den Beinen ablöst, und es gröblich hackt. Wenn das Fleisch 8 bis 9 Pfund beträgt, so gibt man 2 gute Hände voll Salz und eine Hand voll gröblich gestoßenen Pfeffer, auch wohl etwas Coriander darunter. Dieses alles wird recht klein gehackt, ein Loth Gewürznelken, und eine Hand voll kleinwürflich geschnittene Citronenschalen darunter gemengt, und so in gut gesäuberte Schweinsdärme gefüllt. (Magaz. für Frauenzimmer.)

Bratwürste zum Räuchern, oder Knackwürste.

Die Knackwurst enthält, wie die Bratwurst, rohes Fleisch, welches allein vom Schweine seyn muß. Dieses wird vom Rückgrath, dem Schulterblatte, Speckseiten und Schinken, wo es am schicklichsten seyn kann, heraus geschnitten. Die so genannten Mürbebraten schicken sich dazu am besten. Von allem diesem Fleische aber muß man aufs sorgfältigste alle Zasern, die Haut und die Sehnen heraus schneiden und wegwerfen, da diese Wurst geräuchert, und nicht gekocht oder gebraten, gegessen werden soll. Man muß also, so viel möglich, darauf sehen, daß die Fülle nichts Hartes oder höchst schwer Verdauliches enthalte, da die Knackwurst überhaupt schon nicht unter die leicht verdaulichen Speisen gehört. Ganz ohne Fett muß diese Wurst auch nicht seyn, weil sie sonst bey ihrer Dauer allzu hart, und nicht geschmeidig ausfallen dürfte. Man muß aber auch nicht allzu vielen frischen Speck oder Fett hinzu thun, weil solcher, bey verlängerter Dauer der Wurst, am ersten gelb werden, und der Wurst einen thranichten Geschmack mittheilen würde. Gemeiniglich wird zu dieser Wurst das Fett von einem Seitentheile genommen, dessen Speck in feine Würfel, ungefähr zur Größe einer Erbse, zerschnitten werden muß. Doch darf dieses Seitentheil nicht gekocht, sondern es muß roh, wie alles übrige Fleisch zu dieser Wurst, geschnitten werden. Auch das Fleisch zur Knackwurst wird nicht klein gehackt, sondern mit dem Messer zu Würfeln klein geschnitten, je feiner, je besser. Diese feinen Würfel müssen, wie der Speck, auch nur etwa in der Größe einer Erbse seyn. Unter das Salz dieser Wurst ist etwas Salpeter zu nehmen: das übrige Gewürz aber ist ein wenig Majoran, grob zerstoßener Pfeffer und Kümmel. In Ansehung des Pfeffers ist zu merken, daß er etwas reichlich genommen werde, nicht eben, um die Dauer dieser Wurst zu vermehren, sondern vielmehr die Verdauung einer nicht so leicht verdaulichen Speise, wie diese Wurst ist, dadurch zu erleichtern. Zur Einfüllung der Knackwürste dient am besten der so genannte Schlackdarm der Schweine, der

auch der Schloßdarm genannt wird. Diese Schloßdärme sind unter allen die weitesten, und die Wurst in diesen Därmen hält sich am längsten gut, weßwegen sie auch unter allen Knackwürsten die geachtetsten sind. Wenn sie 10 bis 14 Tage im Rauche gehangen haben, so ist es am besten, sie in einer Kammer an die Luft zu hängen: will man sie aber über den Aprill aufheben, so muß man sie in Asche verwahren, weil sonst die Milben hinein kommen würden. (Germershausen.)

Knackwürste auf niedersächsische Art.

Man nimmt solches Fleisch, wie bey der zweyten Gattung der Bratwürste, schneidet es recht klein, wie die vorigen Würste, salzt es während des Schneidens, und würzt es dabey mit ganzem Pfeffer, Kümmel und Gewürznelken, wobey man es öfters kostet, damit man es nicht übersalze. Wenn es recht fein geschnitten ist, füllt man es recht fest in Rindsdärme, und während des Füllens sticht man mit einer Gabel hinein, damit der Wind heraus gehe. So läßt man sie über Nacht in der Stube stehen, worauf man sie des andern Tages fest nachdruckt, sie verspeilert oder verbindet, und sie in den Rauch hängt. Auch kann man auf eine andere Art dieses Fleisch in eine Schweinsblase füllen, wobey man sie aber etliche Tage in einer warmen Stube hängen läßt, und sie täglich nachdruckt, damit sie recht fest werden. Nun hängt man sie 3 bis 4 Tage in den Rauch, nimmt sie dann wieder heraus, und preßt sie mittelst eines Gewichts zwischen zwey Bretern mit untergelegten Tüchern 2 Tage, damit sie dicht und breit werden, indem sie sonst verderben würden, worauf man sie wieder in den Rauch hängt. (Magaz. für Frauenzimmer.)

Cervelate-Würste auf wälsche Art.

Man nehme 5 Pf. mageres Rindfleisch, anderthalb Pfund Schweinfleisch, ein Viertelpfund Speck, 2 Loth Salz, ein

halbes Loth Pfeffer, etwas Coriander und Rosmarin, hacke alles klein, fülle es so in die Därme, und hänge die davon erhaltenen Würste in den Rauch. Oder man nehme 15 Pfund Schweinsfleisch, welches nicht zähe, aderig oder fett ist, hacke es nicht zu klein, mische 10 Loth gröblich zerstoßenen Pfeffer, 2 Loth Muskatenblüthe, 3/4 Pfund Salz und 4 Loth Kümmel darunter, und fülle es recht fest in sauber ausgeputzte und mit einem Tuch abgetrocknete Rindsdärme, stupfe dieselben aber während desselben oft mit einer Nadel, damit die Luft heraus gehe. Hierauf hängt man die Würste so in den Rauchfang, daß der Rauch gut daran schlagen kann, und läßt sie so 6 Tage hängen. (Magaz. für Frauenz.)

Bolognesische Würste.

Man zerschneidet 3 Pfund frischen, ungeräucherten Speck in große, etwa einer Haselnuß große Würfel, mischt 4 1/2 Loth wohl gedörrtes und im Mörser gestoßenes Salz, eine kleine Muscatennuß, 1 1/2 Quentchen Zimmt, ein halbes Quentchen Gewürznelken, 2 Gran Ambra und ein wenig Zucker, alles dieses gleichfalls gestoßen und mit gutem weißem Wein angemacht, darunter, und setzt es so über Nacht in einen frischen Keller. Den folgenden Tag nimmt man 8 Pfund mageres Fleisch von einem Schweinsschlegel oder anderm schönem magerm Schweinfleisch, wovon man die Häutchen und Nerven gut absondert, das Fleisch aber aufs kleinste zerhackt, es mit gutem Wein benetzt, und 9 Loth wohl gedörrtes Salz und 4 1/2 Loth geriebenen Parmesankäse darauf streuet, ferner 3 Loth ganzen Pfeffer darein menget. Nun nimmt man den vorigen Tages beyseit gesetzten Speck dazu, mengt Alles aufs beste unter einander, und füllt es in saubere große Därme so fest, als nur immer möglich, wobey gleichfalls das Stipfen mit einer großen Nadel nicht zu vergessen ist, damit die Luft abziehen könne. So läßt man diese Würste 2 bis 3 Tage in einer Stube hängen, daß sie trocken werden, wor-

auf man sie an einen kühlen und luftigen Ort hängt, dabey aber fleißig darauf Acht gibt, daß sie nicht anlaufen und gefrieren. Für den ersten Fall wischt man sie von Zeit zu Zeit mit einem saubern Tuche ab, und hängt sie so, daß sie einander nicht berühren: für den zweyten Fall müßte man sie in eine vor dem Frost gesicherte Kammer bringen. Diese Würste halten sich Monathe lang, und bleiben dabey ein Leckerbissen.

Salami-Würste.

Man nimmt auf 5 Pfund mageres Rindfleisch 3 Pfund Schweinfleisch und 3 Pf. Speck, und löset alles Häutige und Flächsige davon aus. Das Fleisch wird recht klein, der Speck aber etwas gröber gehackt, worauf man es, ohne es noch zu salzen, zusammen mischt, und es 24 Stunden stehen läßt. Hierauf gibt man 10 bis 11 Loth Salz, 4 Loth gestoßenen Pfeffer und 3 Loth Cardamom dazu, mischt es gut unter einander, füllet es sogleich in weite Därme recht fest, und durchsticht die Därme rings herum mit einer Nadel, um der noch darin enthaltenen Luft Abzug zu verschaffen. So hängt man sie, nachdem sie verspeilert oder verbunden worden sind, in einen Luft-Kamin oder auf einen luftigen Boden, wo sie jedoch vor dem Gefrieren sicher sind. Man läßt sie 14 bis 15 Tage hangen, und bewahret sie dann an einem kühlen Orte zum ferneren Gebrauche. Man sieht hieraus, daß die Zubereitung derselben am besten in den Wintermonathen geschieht. (Bayrische Köchinn in Böhmen.)

Leberwürste.

Obwohl dieselben bloß von der Leber den Nahmen haben, so nimmt man doch, damit es mehr Würste abgebe, auch das Herz, die Milz, die Gurgel und die Lunge; und im Falle dieses noch nicht zur Erforderniß zureichte, auch ein Kalbs-Geschling und ein Gekröse von demselben dazu. Dieses Alles

überbrüht oder überkocht man zuvor mit etwas fettem Schweinsfleische oder rohem Speck in Wasser, läßt es aber nicht ganz weich werden. Nun nimmt man es aus dem Wasser, sucht genau alle Drüsen und Knorpeln davon aus, schneidet dann Alles in kleine Stücken, und hackt es hierauf auf einem Klotze recht fein. Auf 2 Geschlinge, wozu man gewöhnlich auch 2 Pfund Fleisch nimmt, schneide man noch 5 Loth Semmel von einander, und weiche sie in der Brühe, worin das Obige abgesotten wurde, ein. Wenn sie ganz durchgeweicht ist, gebe man sie mit 3 bis 4 fein geschnittenen Zwiebeln, einem Loth gut zerriebenem Majoran, einem Loth gestoßenem Pfeffer, etwas Ingwer, gestoßenen Nelken und gehörigem Salz dazu, mische das Ganze, um es zu verdünnen, mit einem Maß von der obigen Brühe, und fülle es so in Schweinsdärme: doch stopfe man sie nicht zu fest, spreile oder binde sie zu, und gebe sie auf eine Viertelstunde in siedendes Wasser, lasse sie aber nicht darin kochen, sondern nur erstarren. Hierauf nehme man sie heraus, und hebe sie zu fernerm Gebrauche auf. (Bayerische Köchinn, verbessert aus dem Magazin für Frauenzimmer.)

Leberwürste auf holländische Art.

Man siede eine Schweinsleber gahr, und reibe sie auf einem Reibeisen. Dabey siede man ein reichliches halbes Seitel Milch mit geriebener Semmel und einem Stückchen Butter zu einem dicken Brey, und mische ihn, wenn er kalt geworden ist, nebst etwas klein geschnittenem gekochtem Schweinfleisch unter die Leber. Ferner schlage man 9 bis 10 Eyer ab, und rühre sie mit ein wenig Salz, Pfeffer, Muscatenblüthe, Gewürznelken und Muscatennuß, alles zuvor klein gestoßen, nebst etwas geschmolzener Butter darunter. So fülle man es in die Därme, und lasse die davon erhaltenen Würste eine Stunde lang sehr gemächlich sieden. (Magazin für Frauenzimmer.)

Geräucherte Leberwürste.

Die Leber, und was man sonst noch dazu nehmen will, auch das Schweinfleisch, welches hierzu etwas fetter seyn muß, wird roh und ungekocht gehackt; übrigens wird damit eben so, wie bey der vorletzt angegebenen Gattung von Leberwürsten, verfahren, nur daß keine Semmel dazu genommen wird, die sie bey längerm Aufheben sauer machen würde. Auch wird nur der vierte Theil Suppe dazu genommen. Wenn das Gehäck in die Därme gefüllt worden ist, verspeilert man die davon erhaltenen Würste, und hängt sie 2 bis 3 Tage in den Rauch, worauf sie ungekocht und kalt eine vortreffliche Speise abgeben. (Bayerische Köchinn.)

Blutwürste.

Man kocht von einem frisch geschlachteten Schweine den durchgewachsenen Bauchspeck gahr, und läßt ihn wieder kalt werden, macht die Schwarte ab, schneidet ihn in feine Würfel, und thut ihn in ein Geschirr, weicht etwas weißes Brot in Milch, und streicht es durch einen Durchschlag, schwitzt klein geschnittene Zwiebeln und ein wenig Koriander in Butter ab, thut Salz und beliebiges Gewürz dazu, rührt es mit gutem und frischem durchgeseihetem Schweinsblut an, und füllt es in Därme, die nicht gar zu weich sind. Dann setzt man die Suppe, worin man das Schweinfleisch gekocht hat, zum Feuer, thut etwas Salz dazu, legt die Würste hinein, und läßt sie ein Paar Mahl darin langsam aufkochen, legt sie dann auf ein Tuch, daß sie abkühlen, und thut sie, wenn man sie brauchen will, auf Papier, über einen Rost, und bratet sie.

Diese Wurst wird weniger kostbar auf folgende Weise bereitet. Es wird hierzu das Fleisch von den Seitentheilen, nebst einem Theile des zuvor abgekochten Kragens in Würfel zerschnitten, und man gibt auch wohl das gekochte Herz und Nieren von einem Rinde, klein geschnitten dazu, wie denn auch Rindsblut mit zu dieser gemeinen Wurst genommen werden kann. Außer den

großen Gedärmen, worein diese Fülle gestopft wird, kann man auch die Blasen von Schweinen und Rindern damit anfüllen.

Blutwürste auf niedersächsische Art.

Wenn das zu den Würsten bestimmte Fleisch und Fett gesotten ist, wird die Schwarte davon geschnitten, das Fleisch ganz klein gehackt, das Fett aber, welches an den Därmen gesessen ist, nebst dem, welches von dem Fleische geschnitten worden, in Würfel geschnitten, mit dem Fleische in eine Mulde gethan, das Blut durch einen Seiher daran geschüttet, mit Salz, Pfeffer, Majoran und andern beliebigen feinen Kräutern gewürzt, und in die großen Gedärme gefüllt. Wenn dies geschehen ist, bindet man die Därme auf beyden Seiten zu, und läßt sie sieden, gibt aber wohl Acht, daß sie nicht bersten, weswegen man beständig kaltes Wasser bey der Hand haben muß, daß man sie, wenn sie zu stark zu sieden anfangen, sogleich begieße: auch muß man sie während des Siedens mit einer Gabel bestechen. Wenn nun das klare Fett heraus dringt, so sind sie gahr. Dann werden sie durch kaltes Wasser gezogen, aber gleich wieder heraus genommen, auf Stroh gelegt, und wenn sie recht erkaltet sind, mit einem Bande umwunden, und in gelinden Rauch gehängt. Wenn sie genug geräuchert sind, verwahrt man sie in einer Kiste oder Tonne zwischen Heu. (Magazin für Frauenzimmer.)

Blutwürste auf besonders gute Art.

Vier spanische Zwiebeln, würflich geschnitten, werden in einem halben Pfund zerlassenem Fett gelb geröstet, hierzu ein halbes Pfund kleinwürflich geschnittenes schönes Schweinsfett und eben so viel Speck, nebst ungefähr einem halben Seitel in Milch gekochtem und ausgekühltem Gries. Dann wird Alles noch eine Weile geröstet, endlich mit 2 fein gestoßenen Lorbeerblättern, viel Salz und Pfeffer, Neugewürz und Ingwer gewürzt, mit einem halben Maß Schweinsblut vermengt, und so in die sehr rein geputzten lange ausgewässerten Gedär-

me gefüllt. Das Füllen muß jedoch so geschehen, daß die Gedärme nicht gespannt voll werden, indem sie während des Abkochens leicht aufspringen. Sie werden endlich nach dem Anfüllen auf spannlange Stücke unterbunden, in gesalzenem Wasser unter immerwährender leichter Bewegung zehn Minuten lang abgekocht, nach einigem Abkühlen aus dem Sude gehoben, und an einem kalten Orte aufbewahrt. Bey dem Gebrauche werden sie auf dem Roste oder in einer Schwung-Casserole mit etwas Butter abgebraten. Sie müssen aber gleich aufgetischt werden können, weil ihr Geschmack durch die Hitze gar lieblich erhöhet wird. (Zenker.)

Kleine Blutwürste.

Zu einem halben Maß gutem Schweins- oder Kalbsblut mischt man eben so viel süße Schmetten, schneidet ferner ein halbes Pfund Mark kleinwürflich, läßt es in einem Tiegel mit fein geschnittener Zwiebel und Schalotten anlaufen, gibt es dann unter das Blut nebst gehörigem Salz, Pfeffer und Majoran, und füllet es, gut unter einander gemischt, in nicht zu weite Därme. Wenn dieselben gespeilert sind, läßt man die Würste in warmem Wasser brühen, bis das Blut zusammen gegangen ist. Vor dem Gebrauch kehret man sie in Butter um, und bratet sie auf dem Roste.

Preßwurst.

Man nimmt Schweinsohren, 2 Pfund gutes fettes Schweinfleisch, 1 Pfund Speck und 1 Pfund guten Schinken. Dieses alles schneidet man ungekocht zu kleinen gewürfelten und länglichen Bröckeln, gibt etliche klein geschnittene Zwiebeln darunter, salzt und pfeffert es gut, würzt es noch mit Basilicum und Thymian, mischt es gut unter einander, und füllet es in einen Schweinsmagen, den man hernach auf beyden Seiten gut verbindet. Nun legt man ihn in ein Casserole, gießt halb

Weinessig und halb Wasser daran, bis es völlig über dem Magen steht, gibt etliche Lorbeerblätter und Gewürznelken dazu, und läßt es 2 Stunden lang kochen. Hierauf nimmt man den Magen heraus, und preßt ihn zwischen 2 Schüsseln mit hinlänglichem Gewichte. Den Sud kann man gestocken lassen, um, wenn man bald von der Preßwurst essen wollte, einen Theil desselben über Aufgeschnittenes davon zu gießen. (Bayerische Köchinn.)

Wurst von Kalbfleisch.

Diese Wurst erfordert Fleisch, welches ohne Sehnen und Knorpeln ist. Man hacket es mit Nierenfett ganz klein, worauf in Milch eingeweichte Semmel, oder allenfalls nur geriebenes Brot, Salz, etwas süße Schmetten und Muskatenblumen mit darunter gemenget oder durchgehackt werden. Es werden hierauf nach Proportion der Schüssel längliche runde Stücke als eine Wurst ausgewalkt, mit einem Kälbernetze umwickelt, oder in Ermanglung desselben, in einem mit Butter bestrichenen Papier auf einem Roste über Kohlen gebraten.

Würste von gebratenen Kapaunen, Hühnern, Indianen und Kalbsbraten.

Man nimmt von nur gedachten Gattungen von Braten das Weiße von der Brust, oder das Weiße einer gebratenen Kalbskeule. Das Braune wird sauber abgeschälet, das darunter befindliche Weiße aber in Würfel zerschnitten, und dann ganz fein zerhackt. Hierauf schneidet man etwas Schweinfett in feine Würfel, und thut dieses nebst dem gehackten Braten in einen Weidling. Nun wird etwas süße Milch mit ein Paar Zwiebeln, Lorbeerblättern, Thymian, Majoran, und eine Hand voll ganzer Koriander aufgekocht, von einigen Seu-

meln, nach Proportion, als man viel Braten genommen hat, die braune Rinde ganz dünn abgeschnitten, und Milch, worin feine Küchenkräuter gesotten worden, darauf gegossen, daß sie darin weichen können. Dann werden diese eingeweichten Semmeln rein ausgedrückt, und zu dem gehackten Braten gethan. Man machet ferner ein Eyerschmalz von 6 bis 8 Eyern, und reibet solches durch einen Durchschlag auch dazu, dann auch fein gehackte Citronenschalen, geriebene Muscatennuß und Salz, und, wenn es noch nöthig ist, einige Löffel voll süße Schmetten, so aber, daß die Fülle nicht zu steif, und auch nicht zu dünn werde; worauf sie auf einem gelinden Kohlenfeuer wohl durch einander gerühret, und laulich gemacht wird. Nun wird diese Fülle in Schweinsdärme gestopfet, und sorgfältig darauf gesehen, daß weder zu viel, noch zu wenig hinein komme, und die Därme werden an beyden Enden verbunden oder zugespeilert. Zum Kochen dieser Würste gießt man etwas Wasser zu der vorher gekochten Kräutermilch, und wenn diese kochend geworden, so legt man die Würste mit etwas Salz hinein. Sie müssen etwa eine Viertelstunde nur so langsam kochen, daß sich die Milch kaum bewegt. Sie werden aber, wenn sie gahr sind, auf ein Tuch geleget, daß sie abkühlen. Wenn man diese Würste verspeisen will, so machet man ein Kästchen von Papier, gießt braune Butter hinein, und bratet die Würste darin. Man muß sich aber vorsehen, daß das Feuer darunter nicht zu stark sey, damit die Würste nicht bersten. Auch kann man sie nur in einer Pfanne mit brauner Butter sehr langsam braten, welches eben so gut ist. Wenn man diese Würste zum Verspeisen anrichtet, so wird braune Butter darüber gegossen.

Würste von Kalbsgekröse.

Es wird das Gekröse in Stücke geschnitten, in Wasser gahr gekocht, und hierauf wieder in kaltem Wasser abgekühlt. Wenn man das Gekröse hat rein abtriefen lassen, so wird es

nebst etwas Schweinsfett in feine Würfel geschnitten, welches jedoch wegbleibt, wenn das Gekröse an und für sich selbst schon fett genug wäre. Dieses wird zusammen in ein Geschirr gethan, auch 3 bis 4 in Milch eingeweichte und darauf wieder ausgedrückte Semmeln, 8 bis 9 vorher wohl abgeschlagene Eyer, Salz, ausländisches Gewürz, gehackte Citronenschalen und Kräuter dazu gegeben. Wäre die Masse zu steif oder zu dick, so muß man noch ein Paar Löffel voll Milch dazu gießen, und Alles auf Kohlenfeuer wohl unter einander rühren, daß es ein wenig lauwarm werde. Die Fülle stopft man sodann in Schweinsdärme, und kocht hernach die Würste in halb Milch und halb Wasser mit Kräutern und ein wenig Salz. Das Kochen muß nur ganz langsam, etwa eine halbe Stunde lang, geschehen; worauf die Würste heraus genommen, und so gelegt werden, daß sie bald verkühlen können. (Germershausen.)

Würste auf französische Art.

Man hackt Zwiebeln, und siedet sie ein wenig in Wasser. Hernach nimmt man sie mit dem Schaumlöffel heraus, und thut sie unter das durchgeseihete Blut mit Salz, Pfeffer, Nelken und gestoßenem Zimmt. Hierunter schneidet man kleine Stückchen Speck, und wenn alles durch einander gemengt ist, so steckt man es in die allerkleinsten Därme, welchen man das Fett zuvor abgelöst und wohl beschabt hat. Will man sie aufsieden, so thut man sie in einen Kessel über das Feuer, und schüttelt den Kessel, daß sie nicht bersten. Will man Milch unter das Blut gießen, so werden sie desto köstlicher.

Würste von Gänselebern à la Chevalière.

Man kocht die Gänselebern ab, und reibt sie auf einem Reibeisen, schwitzt gehackte Zwiebeln in Gänseschmalz weich,

und rührt in Milch geweichte und wieder ausgedrückte Semmeln, auch kleine Rosinen, nach Gutdünken Gewürz und Limonienschalen, etwas Milch, worin Wurstkräuter gekocht worden sind, und ein Eyerschmalz von einigen Eyern darunter, und füllt es hernach in Schweinsdärme. Diese Würste werden in Milch und Wurstkräutern gekocht, und in papierenen Kästchen auf dem Rost gebraten.

Würste von Hirschbraten.

Man hackt die Ueberbleibsel von einem Hirschbraten klein, schneidet ein gutes Theil Rindsfett in kleine Würfel, thut es in eine Casserole, und dazu Schweiß oder Hirschblut, etwas süße Schmetten, Salz, Pfeffer, Ingwer, Muscatennuß, ein wenig in Butter gebratene Chalotten, feine Kräuter und etwas gehackten Schinken. Es muß aber vom Blute nicht zu viel hinzu gethan werden, und die Fülle überhaupt etwas dicklich seyn. Hernach wäscht und reinigt man den dicken Darm vom Hirsch, füllt die Wurst an, bindet die Enden zu, läßt sie einige Mahl in Wasser aufkochen, und bratet sie hernach auf dem Rost.

Wurst (die königliche große).

Man hackt hierzu rohes Fleisch von Repphühnern und von einem Kapaun, rohen Schinken, ein wenig Fleisch aus einem Kalbsschlegel, rohen Speck, Petersilie und eine kleine Zwiebel nebst Champignons und Trüffeln klein, würzt es mit feinen Gewürzen, ein wenig Knoblauch, Salz und Pfeffer, und thut zwey ganze Eyer und 3 bis 4 Eyerdotter, wie auch einen Löffel voll Schmetten dazu. Diese Fülle wälzt man in ein großes Stück zusammen, und damit sie während des Kochens nicht von einander gehe, schneidet man von dem Kalbsschlegel

große und dünne Scheiben, breitet sie auf dem Tisch von einander, und wickelt die Fülle darein, so daß die Walzen armsdick und ziemlich lang werden. Wenn sie fertig sind, so belegt man den Boden einer Casserole stark mit Speckstreifen, legt die Würste darauf, und läßt sie in einer Braise kochen. Wenn sie gahr sind, so läßt man sie darin kalt werden. Wenn man sie anrichten will, nimmt man das Fett sauber ab, die Würste heraus, und nimmt sich in Acht, daß sie nicht zerreißen, und macht alles darum gewickelte Fleisch ab. Man pflegt sie, in Scheiben geschnitten, kalt zu speisen.

Wurst (Milanische Cervelat=).

Man hackt vom besten magern Schweinfleische 6 Pf. nebst einem Pfund gutem Speck, mischt dies mit 8 Loth Salz und 2 Loth Pfeffer gut durch einander, gibt hierauf ein Seitel weißen Wein nebst Schweinsblut, dann länglich geschnittene Speckstreifchen, die man mit 1 Loth gestoßenen Nelken und Zimmt bestreut, darunter, mischt es nochmahls aufs beste, füllt alles zusammen in Därme, und kocht diese Würste, wie gewöhnlich.

Würste von Schweinslebern à la Reine.

Man kocht die Schweinslebern, reibt sie auf einem Reibeisen, weicht Semmeln in Milch, und bratet würflich geschnittene Zwiebeln in Schweinfett, mischt alles mit Nelken, Pfeffer, Muscatenblüthe, mit in Milch gekochten Wurstkräutern, kleinen Rosinen und einem Eyerschmalz von einigen Eyern wohl unter einander, füllt die Masse in Schweinsdärme, und kocht die Würste in Bouillon und Wurstkräutern, oder in Milch ab. Ob man zu diesen Würsten viel oder wenig Eyerschmalz nehmen will, kömmt auf jedes eigenen Gefallen an.

Es ist nicht übel, wenn das Eyerschmalz vorher in einem Weidling abgerührt wird, und man hierauf nach und nach das Schweinfett, die Lebern und die übrigen Ingredienzien dazu rührt: denn das Eyerschmalz vermengt die Masse besser; die Rosinen aber werden nicht mit gerührt.

Würstchen von Kalbsbrüseln.

Man hackt die Brüseln, thut Auszugmehl, kleine Rosinen und Muscatenblüthen darein, rührt es mit Eyern an, schlägt es in ein Kälbernetz, und macht Würstchen daraus, die man auf dem Rost bratet. Man pflegt sie mit einer Butter-Sauce zu speisen.

Würstchen von Repphühnerfleisch.

Man hackt das Fleisch von gebratenen Repphühnern recht klein mit frischem Speck und Gewürz, wie sonst bey den Bratwürsten, füllt es in die Därme, und bratet sie in der Pfanne, oder auf dem Roste. (Allgem. Küchenlexikon.)

Wurst von Hasen.

Zwey Theile Hasenfleisch, das von allen Sehnen befreyet ist, und ein Theil Speck, werden mit zwey bis drey Zwiebeln, etwas Pfeffer, Muscatennuß und Salz recht fein gehackt, dann mit gutem Wein vermischt, und in Schweinsdärme gestopft. Man verbraucht sie sogleich, oder hängt sie einige Tage in Rauch. Geräuchert halten sie sich einige Monathe recht gut.

Würste, auf Reisen mitzunehmen, ein Surrogat für Suppe.

Man nehme 2 Pfund Mark, 2 Pfund reines Schweinschmalz, 2 Muscatnüsse, fein gestoßen, das Mark sehr klein

geschnitten, 2 Loth gestoßene Gewürznelken, 2 Loth Zimmt, 2 Loth Pfeffer und 2 Pfund geriebenen Parmesankäse. Dies alles mische man mit 4 Loth Salz gut zusammen: hernach fülle man es in reine Därme, und mache jede Wurst auf ein halbes Pfund. Ist man auf der Reise in einem Orte, wo keine gute Suppe zu haben ist, so nehme man einen Topf siedenden Wassers von anderthalb Maß, gebe eine solche Wurst aufgeschnitten hinein, lasse sie nur einen Sud aufthun, und richte sie über geröstetes Brot an, wodurch man die beste Suppe erhält. (Bayerische Köchinn.)

Anmerkung.

In Absicht der vorher angegebenen Würste, welche zu räuchern sind, bemerke man, daß es nicht einerley ist, welcher, und wie starker Rauch dabey gemacht werde. Bey Würsten, welche des Rauchs nur ein Paar Tage bedürfen, reicht wohl im Winter der gewöhnliche Rauch, welcher bey einer Familie vom Einheitzen und Kochen entsteht, ja, wenn man nur den Würsten gleich Anfangs bey dem Aufhängen derselben einen starken Rauch gegeben hat, welcher am besten mit Baumblättern, vorzüglich mit denen von Nuß-, Weichsel- und Eichenbäumen, gemacht wird. Mangelt es an denselben, so thun es auch Sägespäne und alles unnütze faule Holz. Wären Blätter und Sägespäne zu trocken, daß sie viel Flamme geben, so benetze man dieselben mit Wasser, um den Rauch zu verstärken: denn lodernde Flamme ist dabey unnütz, und eher schädlich. Bey Würsten hingegen, welche auf längere Dauer und zum Aufheben gemacht werden, ist es nothwendig, die ersten Tage den Rauch zu verstärken, und ihn öfter zu erregen, als es gewöhnlich durch das Heitzen und Kochen geschieht. In Westphalen nimmt man dazu gern die Wacholder- oder

bey uns so genannten Kronabett-Reiser, die bey uns häufig gefunden werden, und sehr gut dazu dienen, da sie den Würsten einen gewürzhaften Geschmack geben. Uebrigens läßt sich nicht ganz bestimmt an die vorher angegebene Dauer des Räucherns halten, da die Witterung, selbst bey beträchtlicher Menge des Rauches, doch die Verlängerung desselben nothwendig machen kann. Wenn starker Frost eintritt, so werden die Würste doch nicht gehörig erwärmt, und sie werden nicht genug von dem Rauche durchdrungen, welches bey solchen, die lange aufgehoben werden sollen, höchst nothwendig ist. Wer eine Profession von dem Wurstmachen machen will, thut daher am besten, in seinem Schornsteine eine Rauchkammer anzulegen, die den Rauch zusammen hält und einschließt, wo sie vor dem Froste gesichert sind, und sie sich hernach am besten halten, da man die Kammer, wenn die Würste Rauch genug erhalten haben, schließen kann. Nur hüthe man sich auch, den Würsten nicht zu viel Rauch zu geben, da sie dadurch zu sehr austrocknen, und einen holzigen Geschmack erhalten würden. Uebrigens gebe man den ersten Rauch, wenn es sich thun läßt, von ebener Erde; er verfeinert sich während des Hinaufziehens, und kann so nicht auf Ein Mahl die Würste zu stark angreifen. Eben so mache man es, wenn man sich den Rauch zu verstärken benöthiget sieht.

Zucker-Surrogate.

Herr Cossigny hat ein Zucker-Surrogat vorgeschlagen, das wohl des Versuchens werth ist. In der Normandie, besonders zu Rouen, wurde bisher schon häufig Aepfelzucker bereitet; doch war die Methode noch sehr unvollkommen. Nach Herrn Cossigny's Versicherung enthält der Aepfelsaft den

meisten Zuckerstoff, selbst mehr, als das Zuckerrohr; nur sey in dem Aepfelsafte der Zuckerstoff durch einen weit größeren Antheil von Hefe gebunden, als in dem Safte des Zuckerrohrs: es komme daher hauptsächlich auf die Ausziehung dieser Hefe an. Zuerst müsse man die Aepfel pressen, sodann fein gestoßenen Kalkstaub durch ein Sieb in den Aepfelmost sieben, und hierdurch werde dieser hell, und seiner hefigen Theile beraubt. Wenn der Kalkstaub sich gesetzt hat, muß der Saft in kupferne Kessel abgegossen und über das Feuer gesetzt werden, um ihm keine Zeit zum Uebergange in die Gährung zu lassen. Der über dem Feuer befindliche Saft wird sorgfältig abgeschäumt, doch ja nicht mit eisernen Gefäßen, weil der Syrup davon schwarz wird, und einen eisenartigen Geschmack erhält. Wenn der Rauch sich etwas mindert, so bringt man etwas Kalkwasser in den Saft, welches sich mit den hefigen Theilen desselben mischt, und sie auf die Oberfläche bringt. Diese Zuthat von Kalkwasser muß jedoch sehr mäßig seyn. Vielleicht wäre es noch besser, statt des Kalkwassers eine kleine Dosis gepulverte Kalkerde zu gebrauchen. Ist der Syrup bis zu dem Grade verdickt, daß die Krystallisirung des Zuckers erfolgen kann, so bringt man ihn in Formen von gebrannter Erde oder Holz, und läßt ihn abkühlen. Er darf nicht zu stark zusammen kochen, weil er noch immer hefige Theile enthält, die die Krystallisirung aufhalten würden. So bald der Syrup abgekühlt ist, läßt man ihn ablaufen, und ihn zum zweyten und dritten Mahle auf vorige Art kochen, um aus ihm wieder Zucker abzuziehen. Das Zuckerwasser (l'eau mête), welches dann übrig bleibt, und keine Krystallisation mehr bilden kann, dürfte endlich mit dem Wasser vermischt werden, wo dieses zusammen in Gährung gerathen, und man nachher durch Destillation einen Zuckerwein erhalten wird. Oder man thut das Zuckerwasser mit zur Cydermasse. Mit dem Birnmoste, Kirschen, sogar mit einigen Traubenarten ist dieß bey ähnlichem Verfahren der nähmliche Fall. (Oekon. Hefte.)

Der Restaurateur Holzen aus Hamburg, der auch zugleich mit andern Sachen handelte, bediente sich zu seinen ei gemachten Früchten, Syrupen, Liqueurs, Compoten und übrigen Conditorenwaren nicht des Zuckers, sondern des weißen Honigs. Hier ist die Vorschrift, wie er solchen läuterte. Nachdem er den Honig geschmolzen, abgeschäumt, und sich gehörig hatte klären lassen, warf er 5 bis 6 Mahl einen großen Nagel oder ein Stück Eisen, welches er jedes Mahl auf Kohlen recht glühend machte, hinein, und goß zugleich auf jedes halbe Pfund Honig einen Löffel voll Branntwein. Hierdurch verlor sich der Honiggeschmack gänzlich, und die mit diesem Honig eingemachten Sachen, besonders Kirschen- und Johannisbeeren, bekamen nicht nur ein weit besseres äußerliches Ansehen, sondern waren auch viel schmackhafter und gesunder, als die mit Zucker zubereiteten Confituren. Auch kostet der Honig bey weitem nicht so viel, wie der Zucker; mit 12 Unzen Honig reicht man eben so weit, als mit 16 Unzen Zucker, und die mit Zucker eingemachten Sachen kommen noch ein Mahl so hoch, als die, welche man mit Honig eingemacht hat. (Oesterr. landw. Wochenbl.)

Hr. Cumberland in der englischen Grafschaft Surrey hat die sehr wichtige Entdeckung gemacht, daß Zucker für einen sehr wohlfeilen Preis in jedem Theile von Europa aus türkischem Korn oder amerikanischem Weitzen erhalten werden kann. Die Frucht wurde im Oktober gesammelt, der Saft mittelst einer Walze ausgepreßt, und durch bloßes Kochen in Syrup verwandelt. (Auswahl neuer Erfind.)

Zum Versüßen der Speisen dienen auch die getrockneten Birnen. Sollen aber diese ganz das leisten, was sie leisten können, so muß man dazu große, sehr süße, saftige Sorten wählen. Sie müssen geschält, in zwey Hälften geschnitten, das Kernhaus ausgestochen, und die Hälften so auf den Horden gelegt werden, daß die Oeffnung des ausgestochenen Kern-

Hauses in die Höhe komme, damit der darin sich sammelnde Saft nicht auslaufe, sondern in der Birne vertrockne. Auch müssen sie nicht zu hart getrocknet, dagegen aber in freyer Luft zum Nachtrocknen aufbewahrt, und dann erst in Kästen eingepackt werden. Der vorzüglichste Gebrauch zum Süßen zeigt sich in Suppen und Brühen, vornehmlich in Graupen-, Haferschleim-, Buttermilch- und dergleichen Suppen. Zwanzig bis dreyßig solcher getrockneter halber Birnen sind im Stande, in Suppen für eine mittlere Haushaltung die Stelle des nöthigen Zuckers zu vertreten, und sie thun das auf eine Art, daß auch die feinste Leckerzunge die Vertretung des Zuckers nicht ahnet, wenn die Birnen, welche ohnehin durch dieses Kochen allen Geschmack verlieren, vor dem Auftischen heraus genommen werden. Auf diese Weise leisten die Birnen als Süßmittel weit mehr, als in der Gestalt des Birnensyrups, der sich an den Speisen immer schmecken läßt, und bey vielen über dieß noch Blähungen verursacht. (Gemeinn. Blätt.)

Süßes Holz ist ein sehr gutes Ersatzmittel für den Zucker. Man kocht solches recht klein zerschnitten in dem zum Kaffeh bestimmten Wasser; nur muß das Wasser oder der Kaffeh filtrirt werden: hernach läßt man den Kaffeh ein wenig aufkochen. Das Süßholz soll einen angenehmern Geschmack geben, als der Zucker selbst, und man kann mit kleinen Quantitäten große Massen süß machen. (Preßb. Zeit.)

Wenn man 12 Maß Ahornsaft im Braukessel, unter gleich mäßigem Sieden 10 Stunden lang erhält, so bekommt man ein Maß Ahornsyrup, welcher dem feinsten Zuckersyrup an Geschmack, Güte und ökonomischem Gebrauche vollkommen gleich ist.

Von 40 Maß Birkensaft, werden 6 Maß Syrup erhalten, welcher aber nicht so zuckerreich, als der von Ahorn, ist, aber den gewöhnlichen braunen Syrup übertrifft, und an Speisen, statt des Zuckers, gebraucht werden kann. (Halle.)

Zum Kaffeh habe ich mich des Honigs über Jahr und Tag bedient, und ihn für meine Gesundheitsumstände sehr zuträglich befunden. Nur ließ ich ihn allemahl mit dem Kaffeh selbst abkochen, und fand, daß hier das Kaffehpulver eben so gewirkt habe, als sonst das Kohlenpulver. (Dr. Laubender in den olen. Heften.)

Man nimmt große, frische und saftige Rosinen, stößt sie in einem reinem Mörser zu einem feinen Teige, thut diesen in einen reinen Kessel, oder besser in ein irdenes Geschirr, und gießt so viel Wasser darauf, als nöthig ist, daß dieser Teig eine Viertelstunde kochen kann. Während des Kochens rührt man die Masse oft um, daß sie nicht auf dem Boden anbrenne. Hernach drückt man alles durch einen leinenen Sack, und preßt den Saft aus. Was im Sacke zurück bleibt, kann man noch ein Mahl mit ein wenig Wasser auskochen, um alle Süßigkeit heraus zu ziehen. Den erhaltenen Saft gießt man durch ein reines leinenes Tuch, oder durch einen Filz, und läßt ihn bis zur Dicke des Syrups einkochen, gießt ihn aber nochmahls durch, ehe er völlig gut wird. Alsdann hebt man den Syrup in wohl verwahrten Flaschen auf, und er erhält sich lange Zeit gut, wenn er genau nach der Vorschrift gemacht ist. (Fr. Wagner.)

Außer dem Zuckerrohr (Saccharum officinarum) können noch mehrere Pflanzen, auch einige einheimische, und solche, die einheimisch werden können, wo nicht einen reinen Zucker, doch wenigstens einen brauchbaren Syrup geben. Dahin gehören:

Zuckerwurzel, sium sisarum. Sie wird am besten im Herbste gesäet, ungeachtet sie bequemer durch Keime vermehrt wird.

Weiße Beete, beta cicla. Sie hat nur kleine Würzelchen, die selten dicker, als ein Daumen, werden.

Rothe Beete, Mangold, vorzüglich die Abart von gelber Farbe. Die Wurzeln sind ganz gelb, wohl mit

so groß und dick, als die rothen. Zuweilen wird die gelbe Farbe blasser, und scheint ganz zu verschwinden; und dann sind sie auch weniger zuckerhaltig.

Zuckerahorn, acer saccharinum. Er gleicht in den Blättern dem acer platanoides: beyde werden aber im Winter leicht durch die Knospen unterschieden.

Maßholder, acer campestre, auch kleiner deutscher Ahorn genannt, mit stumpfen ausgezackten Spitzen.

Birke, betula alba. Sie läßt sich leicht auch dahin verpflanzen, wo Huth und Weide keine Aussaat erlauben.

Hickerynuß, Juglans alua. Sie ist eigentlich in Nordamerika zu Hause, verdiente aber schon wegen ihres nutzbaren Holzes einheimisch gemacht, und mehr angebauet zu werden.

Mais, türkischer Weitzen, zea. Er wird mit dem größten Vortheile in dem südlichen Deutschland gebauet, und verlangt einen trockenen Herbst, weßwegen er bey uns zuweilen von der Kälte leidet.

Agave Americana.

Fucus saccharinus.

Kamtschatkische Bärenklaue, heracleum sibiricum. Sie scheint nächst dem Zuckerrohre die zuckerreichste Pflanze zu seyn. (Beckmann.)

Zuckerwurzeln (Sium sisarum) als Surrogat statt des Getreides zum Branntweinbrennen.

Unter allen Umbellen ist keine Wurzel, welche so viel Branntwein gibt, als diese, daher sie auch in mehrerer Absicht für die Branntweinbrennerey unentbehrlich wird. Diese Wurzeln sind tuburös, cylindrisch und süßlich. Sie enthalten fast eben so viel Mehliges, als die Kartoffeln, und das Wasser, das man zum Abspühlen ihres Mehles braucht,

ist süßlich; welches von einem wirklichen zuckerartigen Wesen abstammt, das diese Wurzeln zugleich mit dem Mehligen enthalten. Herr Marggraf hat aus 112 Pf. trockener Zuckerwurzel 3 Quentchen herrlichen Zucker bekommen. Die Zuckerwurzeln zeigen also einen guten Gehalt der beyden Materien zum Branntwein, und verdienen um desto mehr gesammelt und dazu angewendet zu werden. Hierzu kommt, daß sie unsere strengsten Winter aushalten, und im Herbste nicht aus der Erde genommen werden dürfen, sondern den Winter über stehen bleiben können, da man sie dann das nächste Frühjahr ausgräbt und braucht. Für Branntweinbrennereyen, die auf Früchte gegründet sind, ist es wichtig, im Frühjahre Zugang zu einem frischen Material zu haben. Man kann voraus setzen, daß die Magazine nun leer sind, und Früchte und Beeren sich jetzt nicht finden. Hier ist es also ein herrlicher Fund, so bald sich die Erde öffnet, frische Zuckerwurzeln aus ihr zu hohlen. (P. J. Bergius.)

Zunder, wie er in Ulm bereitet wird.

Die Zundermacherey, wie man in Ulm es nennt, ist eine dieser Stadt ganz eigene Industrie. Es dient dazu die Rinde des Lindenholzes, welche gekocht, getrocknet, und dann mit Staub von Schußpulver eingerieben wird. Diese so zubereitete Rinde fängt auf den kleinsten Funken Feuer, und es wäre zu wünschen, daß er allgemeiner würde, und daß die Gewohnheit, Lumpen zu Leinwandzunder zu verbrennen, ganz abkäme, da dieses Material viel vortheilhafter zu Papier angewandt werden kann. (Schedel.)

Zunder der Schreiner.

Das Feuerzeug der Schreiner bestehet aus einem mit einem Deckel wohl verschlossenen Kästchen, worin sie, nach

Art des Zunders aus Leinenzeug, feine Hobelspäne verkohlen lassen, welche sich sodann beym Gebrauche durch aufgefangene Feuerfunken leicht entzünden, und wenn man alsdann noch einige unverkohlte Hobelspäne darauf legt, und darauf bläst, sogleich eine Flamme geben, woran man gröberes Holz anzuzünden vermag. (Meerwein im Reichsanzeiger.)

Zunder von Papier zu verfertigen.

Zündendes Papier verfertige ich mir zum Feueranschlagen, statt des Zunderschwammes, von weißem Druckpapier, welches ich durch Salpeterwasser ziehe, worin ich den Salpeter kalt zergehen lasse. Noch naß fängt er schon den Funken von Stahl und Stein auf, und brennt mit Knistern fort. Es ist noch dazu der Gesundheit zuträglich, daß es die reinste dephlogistisirte Luft ins Zimmer bringt, und, in Krankenstuben angezündet, die verdorbene Luft verbessert. (Halle.)

Die große Masse Leinwand, welche jährlich zu Zunder verbrannt wird, geht auf einem sehr nachtheiligen Wege für die Papiermanufacturen verloren. Es ist daher sehr wünschenswerth, ein anderes Mittel zu erhalten, was die Stelle des Zunders ersetzen kann. Man erreicht diesen Zweck auf folgende Weise. Man verfertigt sich einen schwachen Bleyessig, indem man 16 Loth zart gepulverte Bleyglätte in einem irdenen Topfe mit 2 Maß Weinessig oder Getreideessig übergießt, das Ganze eine Stunde lang im Sieden erhält, dann das Klare von dem Bodensatze abgießt, und so viel Wasser hinzu setzt, als solches am Volumen verloren hat. Mit diesem Bleyessig tränkt man nun ungeleimtes altes, schon bedrucktes Papier in einem flachen Gefäße, drückt die überflüssige Feuchtigkeit sanft aus, und hängt das so getränkte Papier auf einen luftigen Boden zum Trocknen auf. Man kann mit der obigen Menge Bleyessig ein volles Rieß Papier hinlänglich tränken. Das so

bereitete Papier zündet eben so schnell, als Zunder und Feuerschwamm; es kann also als Stellvertreter von beyden benutzt werden. (Hermbstädt.)

Zunder von faulem Holz.

Der königl. Packhof-Inspector, Hr. Detzel, schlägt vor, daß man, statt des Zunders von Lumpen gebrannt, faules Holz nehmen, und dasselbe in Salpeterwasser einweichen, und, sodann getrocknet, als Zunder gebrauchen soll. (Annal. d. märk. ökon. Gesellsch.)

Zunder (eiliger) im Nothfall.

Man bediene sich, wenn der Zunder im Feuerzeuge seine Dienste nicht leisten sollte, der Schnuppe in der Lichtputze, und man wird nicht lange zu schlagen genöthiget seyn.

Speculations-Lexikon.

Zweyte Abtheilung.

Aalfang.

Zum Köder werden kleine lebendige Fische an die Angel gesteckt, und zur Lockspeise wirft man an den Ort, wo sie sich aufhalten, grüne Erbsen ins Wasser, oder einen Häring, der in ein leinenes Tuch gebunden wird, und dessen Geruch den Aal besonders anziehet. Auch dienet altes Schmeer dazu. Am leichtesten fangen sich die Aale an heißen, schwülen Tagen, wenn Gewitter am Himmel stehen. Hat man eine Spur, daß ein Aal des Nachts auf das Land gegangen ist, so wird der Weg, den er genommen hat, und den man an dem niedergedrückten Grase erkennt, einige Schritt breit mit trockenem Sande oder Asche bestreuet, auf welchem er bey seiner Rückkehr liegen bleiben muß, weil seine glatte Haut steif und unbeweglich geworden ist, worauf er leicht mit der Hand gefangen werden kann. Die Aale verrathen ihre Gegenwart dadurch, daß sie einen Schaum über dem Wasser verursachen. Die Fischer sagen dann: Der Aal kocht. Zu ihrem Fange dient sodann die Grundangel. Uebrigens ist zu bemerken, daß ein starker Aal oft durch seine Behendigkeit den Händen der Köchinn entwischt. Er mag aber auch noch so unbändig seyn, so braucht man ihm nur einen Feuerstahl, einen eisernen Nagel oder ein Messer an den Kopf zu halten, so wird er sich sogleich ruhig verhalten. Noch wirksamer auf ihn ist ein bewaffneter Magnet. (Funke, Hochheimer, Riemann, Theuß u. Anleit. zur Fischjagd.)

Abdrücke in Holzmasse.

Man nimmt dazu Sägespäne von Fichten-, Linden- oder Birkenholz, macht sie recht trocken, stampft sie in einem

Mörser, und schlägt sie dann durch ein feines Haarsieb. Man löset dann Hausenblase in feinem Branntwein auf, thut die Hälfte Tragant und etwas Kreidenmehl dazu, und setzt es in einem flachen Topf über gelindes Feuer. Hierzu mischt man nach und nach so viel von dem feinen Holzmehl, als nöthig ist, um das Ganze in einen dicken Brey zu verwandeln. Nun wird eine Metallforme mit Fett ausgestrichen, in sie die Holzmasse fest eingedrückt, und darin allmählich ausgetrocknet. (Flörke.)

Abdrücke in Staniol.

Man schneidet ein der Größe des Modells angemessenes Stück Staniol mit einer Schere ab, streicht es auf einer Glastafel mittelst eines Zahns oder Briefstreichers recht glatt, und legt es auf das Modell. Hier drückt man das Blatt mit den Fingern recht dicht auf, reibt es hernach mit einem Stückchen weichem Leder, und zuletzt mit dem Glättzahn, indem man es unverrückt fest hält. Sieht man, daß das Gepräge auf der Oberfläche des Staniolblatts nicht mehr an Deutlichkeit und Vollkommenheit gewinnt, so ist der Abdruck fertig, und er wird abgenommen. (Flörke.)

Abdrücke in Tragantmasse.

Man fülle den dritten Theil eines Glases mit Gummi-Tragant an, gieße es voll Wasser, und lasse es 24 Stunden stehen, während welcher Zeit man es manchmahl umrühret. Wenn der Tragant aufgeweicht ist, presse man ihn durch Leinwand, um ihn von allen Unreinigkeiten zu befreyen. Unterdessen stoße man Steinkreide oder Bleyweiß, oder auch beydes zur Hälfte, zum allerfeinsten Pulver, und beutle es durch. Nun schütte man den Tragantschleim auf einen Tisch, und knete von dem weißen Pulver so viel darunter, daß daraus eine Masse wird, welche sich in ein Modell drücken läßt. Die Abdrücke, welche man von dieser Masse macht, werden, wenn sie trocken sind, außerordentlich hart, und man

kann sie mit Glanzgold vergolden, ohne daß man sie zuvor grundirt; sondern man kann sogleich das Poliment auftragen. Diese Masse läßt sich einige Zeit gut erhalten, wenn man sie in ein feuchtes Tuch einschlägt, und in einem Topf, den man fest mit Papier verbindet, in den Keller stellt. Man kann sie auch zu allerley Verzierungen gebrauchen. (Handbuch zum Nutzen u. zum Vergnügen.)

Abdrücke, Formen zu denselben.

Man nehme frisch gebrannten Gyps, mahle ihn zum feinsten Staube, beutle ihn durch, rühre ihn mit Wasser in einem Topfe zu einer breyartigen Masse an, und wende diese, weil sie in wenig Minuten hart wird, mit Behendigkeit zu dem in der Folge beschriebenen Formiren an. Statt des bloßen Gypses kann man auch zu demselben ein Drittel oder ein Viertel feines Mehl von ganz neuen, noch nie naß gewordenen Ziegelsteinen, und ebenfalls ein Drittel pulverisirten Federalaun zusetzen. Die Mischung rühret man dann mit Wasser an, worin zu einem Pfunde vorher 8 Loth Salmiak aufgelöst worden sind. Will man nun von einer dieser Massen eine Form, z. B. einen Fisch, machen, so verfahre man folgender Gestalt. Man wäsche einen todten Fisch ab, trockne ihn, bestreiche ihn darauf ein wenig mit Baumöhl, und gieße den eingerührten Gyps über ihn. So bald dieser anfängt etwas hart zu werden, wende man den Fisch sammt dem Aufgusse auf die andre Seite um; schneide den Aufguß mit einem Messer so weit ab, daß der Fisch gerade nur zur Hälfte in dem Gyps zu liegen komme, und die Fugen fein eben werden. Diese Fugen streiche man, wenn der Gyps ganz erhärtet und trocken geworden ist, mit in Wasser abgetriebenem Ocher an, mache sich ein Zeichen, daß man wisse, wo die Fugen zusammen gelegt werden sollen, und übergieße alsdann auch die andere Hälfte des Fisches mit Gyps. Auf den Seiten schneide man hernach von dem Gusse so viel ab, als nöthig ist, um

die Fugen der beyden Güsse zu erkennen, und sie aus einander zu nehmen. Dergleichen Gypsformen müssen, ehe sie zu den künftigen Eingüssen gebraucht werden, tüchtig mit Leinöhl getränkt, und darauf getrocknet werden. Man kann wieder Gyps, Schwefel, Wachs, Glasflüsse und andere Materien in dieselben gießen.

Will man eine Form zu seinem eigenen Gesichte machen, so muß man sich vor Allem sauber barbiren lassen, die Haare über die Stirn und an beyden Seiten gut hinterstreichen, und fest auf den Kopf binden, die Ohren mit Baumwolle, in die beyden Nasenlöcher aber Federspulen stecken, den übrigen Raum derselben ebenfalls mit Baumwolle verstopfen, und sich das ganze Gesicht, und vornehmlich die Augenbraunen und Haare, mit Mandelöhl bestreichen. Man lege sich sodann auf den Rükken, mache die Augen fest zu, und lasse den Gyps über das Gesicht gießen. Wenn der Gyps gut und frisch gebrannt gewesen ist, so kann man die Form schon in weniger als einer Minute wieder abnehmen. (Flörke.)

Abformen der Münzen.

Man schlage ein etwas größeres viereckiges Stück von Spiegelfolie, als die Münze selbst groß ist, über die eine Seite derselben, biege das Vorragende ganz auf die andere Seite herum, daß die Münze davon bedeckt werde, reibe die erstere Seite mit einer kurzen Bürste ab, bis sich das Gepräge erträglich zeigt, binde dann nur so viel Borsten, als die Dicke einer Federkiele betragen, zusammen, fasse sie wohl unten, und reibe die Münze vollends damit aus, bis das Gepräge auf der Spiegelfolie so genau, als auf der Münze selbst, erscheint. Hierauf drucke man diese abgeriebene Seite in ein rundes, eines Messerrückens dickes und über die Münze etliche Messerrücken vorstehendes Stück gelbes Wachs, das vorher heiß mit Terpentin vermischt worden ist, forme den Vorstich des Wachses aufwärts, fast wie den Rand eines Kuchens,

lege die übergeschlagenen Enden der Spiegelfolie zurück an diesen Rand, auch wohl noch über denselben hinunter, drücke es fest an, und lasse die Münze heraus fallen: so hat man ein Modell, worin man die Münze wohl zehn Mahl mit Gyps abformen kann, ehe es unbrauchbar wird. Hernach verfährt man mit der andern Seite der Münze eben so. Man hat hierbey den Vortheil, daß die Münze, welche man abformt, nicht verunreinigt wird. (Nach Wiegleb.)

Abgüsse (metallene) von kleinen Thieren und Insecten zu machen.

Man kann Abgüsse dieser Art von Eidechsen, Schnecken, Fröschen, Vögeln, Insecten u. dgl. machen, wobey man die Originale auf das genaueste nachahmt. Man macht nach Verhältniß des abzuformenden Thiers ein Kästchen von Thon oder von Holz, worin das Thier schwebend aufgehängt wird, und befeuchtet so wohl dieses, als die Seiten des Kästchens, mit Weingeist. Nun macht man eine Masse von gleichen Theilen gebranntem Gyps und Frauenglas, welche man mit Wasser und ein wenig Pergamentleim anrühret, und gießt damit das Kästchen so weit voll, daß das Thier zur Hälfte von der Masse berührt werde. Hierauf bringt man die Glieder des Thiers in ihre gehörige Lage, legt ein gerades Stück Holz bis zum Haupttheile des Körpers, wie auch Stückchen von dickem Draht bis zu dem äußersten Ende anderer Theile ein, daß sie auf dem obern Rande des Kästchens aufliegen, und gießt dann das Kästchen vollends voll. Wenn der Gyps sich gehörig gesetzt hat, und fest ist, zieht man das Holz und die Stückchen Draht wieder heraus. Ersteres dient zu einem Canal zum Eingießen des geschmolzenen Metalls, und letztere zu Luftzügen, damit eines Theils das eingegossene Metall nicht von der darin befindlichen Luft in seinem Laufe aufgehalten werde, und alle Höhlungen anfülle, andern Theils aber auch die darin befindliche, durch die Hitze des Metalls verdünnte

Luft die Form nicht zersprenge. Diese Form wird zuerst einer mäßigen Hitze ausgesetzt, bis sie völlig trocken geworden ist, worauf man die Hitze nach und nach so verstärkt, daß sie glühet. Das darin eingeschlossene Thier wird hierdurch ganz zu Asche verbrannt, die man hierauf durch die verschiedenen Oeffnungen heraus blasen kann. Noch besser aber reiniget man die Höhlungen von der Asche, wenn man die Form mit Quecksilber anfüllt, worauf die Asche, indem sie nothwendiger Weise auf dem Quecksilber schwimmt, mit demselben heraus läuft. Diese Form wird von dem Gusse, je nach dem das Metall schwer- oder leichtflüssig ist, mehr oder weniger erhitzt. Wenn man das Metall hinein gegossen hat, rüttle man die Form gelinde, und lasse sie dann ruhig stehen, bis Alles kalt ist: dann bröckle man die Form sorgfältig von dem Guße ab, doch ohne Gewalt dabey anzuwenden, und erweiche die fest anhängenden Theile mit Wasser, bis sie sich von selbst los begeben, damit kein subtiler Theil des Gusses beschädiget werde. (Hochheimer.)

Abformen in Wachs.

Man vermische Wachs mit dem achten Theile fein gepulvertem Candiszucker und einem halben Theile Glanzruß, auch mit etwas Terpentin, und mache Scheiben daraus, worauf sich in Stein geschnittene Figuren abformen lassen. (Bohns Warenlager.)

Acacienblumen, eine Farbe daraus zu bereiten.

Man nehme ein halbes Pfund Acacienblumen, ehe sie aufgegangen sind, wenn sie eben die Blätter ausbreiten wollen, trockne sie in einer reinen kupfernen Pfanne über gelindem Kohlfeuer, und rühre sie dabey beständig und geschwinde um. Wenn sie anfangen, gelb zu werden, gieße man ein wenig Wasser darauf, und lasse es kochen, bis es anfängt, dick zu werden, und eine stärkere Farbe zu bekommen. Hierauf seihe

man es durch ein starkes seidenes Tuch. In den durchgeseiheten Saft gebe man eine halbe Unze Alaun und eine Unze fein pulverisirte Austerschalen, und vermische alles gut, worauf man eine schöne gelbe Farbe auf Papier, Seide und andere Sachen erhält. (Hochheimer.)

Aetzgrund für Kupferstecher.

Hierzu gehören 3 Loth reines weißes Wachs, 2 Loth reiner Mastix, 1 Loth Asphalt oder Judenpech und 1/2 Loth Mumie. Wenn das Wachs flüssig ist, schüttet man erst den zerstoßenen Mastix hinein, und läßt ihn zergehen. Eben so verfährt man mit dem Judenpech, und wenn dies zergangen ist, mit der Mumie. Man läßt die ganze Masse ungefähr 1/2 Viertelstunde auf Kohlen stehen, und rührt sie beständig mit einem Spatel um, bis Alles flüssig ist. Dann gießt man die Masse in kaltes Wasser, knetet sie mit der Hand, und bildet sie zu Ballen. Bey dem Gebrauche umwindet man einen Theil dieser Masse mit einem Lappen von Seidenzeug, wozu der Atlaß am brauchbarsten ist, weil er, seiner Dichtigkeit wegen, den Grund hindert, daß er nicht überflüssig bey dem Auftragen auf die heiße Platte durchdringt; denn letztere muß bey dem Auftragen des Grundes heiß seyn. Man bedient sich hierzu eines Kohlenbeckens. Die ganze polirte Seite der Platte wird aber vorher mit Kreide gerieben, welche alle Fettigkeit abnimmt, und die Vereinigung des Aetzgrundes mit der Platte befördert. Doch darf die Platte nicht zu heiß werden, weil sonst der Aetzgrund leicht verbrennt. Bey dem Auftragen ist weiter nichts zu bemerken, als daß man die Platte mit dem Grunde in dem seidenen Lappen an allen Stellen berührt. Fängt der Grund an zu rauchen, so ist es Zeit, die Platte von dem Kohlenfeuer abzunehmen, wenn jener nicht verbrennen soll. Damit er sich nun gleichmäßig auf der Platte verbreite, so reibt man ihn mit den rauhen Fasern einer Federspule aus einander. Damit die Züge der Zeichnung auf diesem Grunde desto deutlicher in

die Augen fallen, läßt man ihn schwarz anlaufen, indem man die Platte dergestalt befestiget oder aufhängt, daß man die Flamme eines Talglichtes oder eines Kienbrandes unterhalten, und zugleich bemerken kann, ob sie durch den Rauch der Flamme durchgängig angelaufen ist. (Sprengel.)

Ahornbaumrinde, rother Lack von derselben.

Man koche 4 Loth Ahornrinde mit 1 Loth römischem Alaun in 2 Pfund Wasser, schlage es mit Potasche nieder, süße es aus und trockne es. (Hochheimer.)

Alaun.

Ein aus Thonerde, Schwefelsäure, Kali oder Ammoniak oder Krystallisationswasser bestehendes Salz, welches in achteckigen Krystallen zum Vorschein kommt, und auf der Zunge einen süßlichen, stark zusammen ziehenden Geschmack hat. Es gibt theils natürlichen Alaun, welcher auch gediegener genannt wird, der in Adern zwischen der Erde, sonderlich in Silbergruben, gefunden wird; theils künstlichen oder gesottenen. Er kommt aus Asien (besonders aus Smyrna), aus Spanien, aus England und Italien, und letzterer ist unter dem Nahmen des römischen Alauns bekannt, wo auch im Jahre 1458 die ersten Alaunsiedereyen in Europa entstanden. Dieses Mineral ist von großer Wichtigkeit, besonders bey der Färberey, da es eine Beitze abgibt, ohne welche sich die Farben nicht auftragen lassen, oder wenigstens weder Glanz, noch Schönheit und Dauer haben würden. So wendet man es auch in der Gärberey, zum Glaubersalz und Salmiak, und zu Lackfarben an. Daher ist denn auch, weil die Quantität des natürlichen Alauns bey weitem nicht zureicht, des künstlichen, welcher aus Kies oder Alaunerde, Schiefer, kalkichtem Gestein, versteinertem Holz rc. auf den Alaunwerken zubereitet wird, weit mehr, und der Handel damit gibt allerdings einen wichtigen Gegenstand für

das Commerz ab. Nach Bergmann enthalten 100 Theile Alaun 38 Theile Vitriolsäure, 18 Theile Erde und 44 Theile Wasser; im Feuer gebrannt verliert er das Krystallwasser und einen Theil Säure, und wird zu einem weißen, lockern, schwammigen Klumpen, wodurch der gebrannte Alaun, der in den Apotheken gebraucht wird, entsteht. Mit einem brennbaren Körper gebrannt, wird er zersetzt, und dann ein Pyrophorus (Luftzünder) erzeugt: ein Pulver, das die besondere Eigenschaft hat, daß es an der Luft von selbst Feuer fängt, und wie eine Kohle glüht. Laugensalze schlagen die Alaunerde nieder; die ätzenden feuerbeständigen lösen sie wieder auf; Kalkwasser schlägt sie ebenfalls, aber mit Gyps verbunden, nieder. Wenn man 12 Theile Alaun und 1 Theil zerfallenen Kalk in kochendem Wasser auflöset, so erhält man durch langsames Abdämpfen einen würflichten Alaun, der zur Befestigung der gelben Farbe auf Wolle vorzüglich nützlich ist. 16 Theile Alaun und 1 Theil Bittererde, auf dieselbe Weise behandelt, geben regelmäßig dreyeckige Krystallen. Auf Eisen, Kupfer, Zink und Kobaltmetall wirkt der Alaun vermöge seiner freyen Säure; mittelst des Kupfers läßt sich daher der Alaungehalt eines Mineralwassers entdecken: auf dem nassen Wege zersetzen den Alaun die salpeter-, salz- und essigsauern Auflösungen der Kalk-, Bitter- und Schwererde, der Bley-, Silber- und Quecksilbersalpeter, der Bleyzucker und das kochsalzsaure Bley; mit allen vitriolsauern Metallsalzen verbindet er sich ohne Zersetzung. Man gewinnt den Alaun aus den so genannten Alaunerzen, die ihrer verschiedenen Natur nach erst im Feuer geröstet, oder an die Luft zum Verwittern ausgesetzt werden, um die Alaunerzeugung zu befördern. Diese vorbereiteten Erze werden nun ausgelauget, und darauf in bleyernen Pfannen versotten, um die abgedampfte Lauge von Eisentheilen und andern Unreinigkeiten zu reinigen. Um das Anschießen zu befördern, setzt man derselben gefaulten Urin oder auch Potaschenauflösung zu, rührt sie täglich einige Mahl um, und dampft endlich die von den niedergefallenen Unreinigkeiten

abgelassene helle Lauge ferner ein. Der erste Anschuß heißt Alaunmehl, welches, mit Wasser abgespühlt, von neuem aufgelöset, und nun erst zu Alaun krystallisirt wird. Der gemeine Alaun, oder so genannte Steinalaun, pflegt gewöhnlich, wenn er in großen Stücken angeschossen ist, mehr oder wenig Eisentheile zu enthalten, die sich schon durch ein grünliches Ansehen, einen gelblichen Beschlag, noch mehr aber durch Galläpfel-Tinctur oder Blutlauge zu erkennen geben. Um den gemeinen Alaun eisenfreyer zu bereiten, muß man, nach Bergmanns Rathe, die Mutterlauge nicht zu neuen Auslaugungen anwenden, zugleich aber auch den Alaun von neuem auflösen, und mit etwas reinem Thon einsieden, hernach aber anschießen lassen. Außer dem vorher angezeigten Nutzen des Alauns dient er noch zur Bereitung des Berlinerblaues, zum Planiren des Papiers, zur kalten Versilberung des Kupfers, und wird er dem Unschlitt zugesetzt, so erhält man härtere Kerzen. Holz und Papier, damit getränkt, fangen nicht leicht Feuer: die französischen Weinhändler mißbrauchen ihn, um ihre Weine damit heller und feuriger zu machen, und ihn wider das Sauerwerden zu schützen. Auch das Mehl wird damit verfälscht: thonhaltiges trübes Wasser macht er klar, und in der Heilungskunst bedient man sich desselben gleichfalls zu mancherley Absichten. Die Krystallen des römischen Alauns haben einen röthlichen, staubigen Ueberzug, der oft im Zentner 5 und mehrere Pfunde beträgt, und von dem Eisen herrührt, wenn gleich der Alaun selbst eisenfrey ist, weßhalb man denselben auch in der Färberey vorzieht. Zuweilen versetzt man den gemeinen Alaun mit rother Siegelerde, um ihn dem römischen ähnlich zu machen. Der rothe braunschweigische Alaun ist ein Kunstproduct Gravenhorsts, und enthält außer den gewöhnlichen Bestandtheilen noch flüchtiges Laugensalz und Kobaltkalk. In Absicht der Krystallengestalt gleicht er dem gemeinen Alaun, ist durchsichtig, von rosenrother Farbe, an der Luft unveränderlich, nicht, wie der römische, mit einem Staube belegt: er ist leichter auflöslich, und die

Auflösung bleibt klar; im Feuer fließt er nicht so leicht, wie der gemeine Alaun, wird aber undurchsichtig, hin und wieder blau, kommt bey starkem Feuer in Fluß, und gibt einen grünen Klumpen, der sich bis auf ein wenig weiße Erde in Wasser auflöst, und wieder zu rothem Alaun anschießt. Bey dem Brennen und Niederschlagen durch feuerfestes Laugensalz zeigt sich das flüchtige Laugensalz: der Niederschlag ist röthlich, verliert diese Farbe beym Trocknen, gibt mit Borax ein blaues, mit Mennig ein blaugrünes Glas, und mit Vitriolsäure wieder den rothen Alaun. Der milde Salmiakgeist schlägt einen ähnlichen Niederschlag daraus nieder, zieht aber, im Uebermaße zugesetzt, das rothe Farbewesen völlig aus, und läßt die reine Alaunerde zurück. Dasselbe thut er bey dem mit feuerfestem Laugensalze bereiteten Niederschlage, und auch bey dem grün gebrannten Alaun. Dieser mit dem Farbewesen beladene Salmiakgeist hinterläßt, in einer Retorte abgezogen, ein röthliches vitriolisches Ammoniaksalz, welches, in Fluß gebracht, blau, und nach dem Erkalten violettröthlich wird, in stärkerem Feuer aber bis auf einen schwärzlichen Kalk ganz verfliegt. Mit Königswasser gesättigt, gibt dieser Salmiakgeist eine sympathetische Tinte. Dieser Alaun hat in der Färberey gewisse Vorzüge: er zieht aus dem Fernambukholze die Farbe stärker aus, und gibt der Wolle eine glänzendere und festere Farbe; doch fällt die Scharlachfarbe aus der Cochenille damit auf Wolle blässer aus, so wie er auch zu Lackfarben nicht so dienlich, als der gemeine Alaun, ist. Uebrigens nimmt man folgende Kennzeichen als die Eigenschaften eines guten Alauns an. Er muß hell, weißlich, fest, trocken, krystallisirt, zusammen ziehend und salzig seyn, dabey einen süßlichen und scharfen Nachgeschmack haben, und einen weißen Speichel verursachen. Auch darf er an freyer Luft nicht fließen, und er muß sich im Wasser ganz auflösen lassen. In Menge bezieht man ihn aus der k. k. Bergwerks-Producten-Verschleiß-Niederlage in Wien nächst dem rothen Thurm, von der k. k. Cattalban-Direction, von der k. k. Gewerschaft zu Thallern im Viertel Ober-Wie-

ner-Wald, von der Alaun- und Steinkohlen-Bergwerks-Gesellschaft zu Obrizberg im Viertel Ober-Wiener-Wald, und in der Niederlage der k. k. priv. Alaun-Gewerkschaft zu Munkats in Ungarn, welche sich in Wien im gräfl. Schönbornischen Hause auf der Freyung befindet. In Böhmen sind, unter mehreren nicht unbeträchtlichen Alaunwerken, die gräfl. Wurmbrandische Alaun- und Vitriolfabrik auf dem Gute Liblin im Pilsner Kreise, und das dem Magistrate und der Gewerkschaft zugehörige Alaunwerk der Stadt Kommotau im Saazer Kreise, bemerkenswerth. (Bohns Warenlager, Conversations-Lexikon, Krünitz, chemische Onomatologie, und Wiener Handlungs-Schema.)

Alaun (künstlicher).

Man mischt gleiche Theile Thon und Vitriol mit einander, trockne es in einem töpfernen Geschirre bey gelindem Feuer, lauge es mit kochendem Wasser aus, und dunste die Lauge bis zum Krystallisirpuncte ab. (Krünitz.)

Ambra-Essenz.

Man zerstoße ein Quentchen gute Ambra zu Pulver, vermische sie mit einem halben Quentchen oder noch weniger Moschusblase, thue beydes in eine Fläsche, und gieße 1 bis 2 Unzen des stärksten Weingeistes darauf, verklebe dann die Flasche mit nasser Blase, und lasse alles bey öfterem Umrühren 3 bis 4 Wochen stehen, worauf man es klar abgießt, und in einer wohl verschlossenen Flasche aufbewahrt. Mit dieser Essenz kann man Puder, Pomade, Kleidungsstücke rc. parfumiren, wenn man einige Tropfen darunter mischt, oder die Kleider und Wäsche damit besprengt. Da aber Alles hierbey darauf ankommt, daß die Ambra gut sey, so sehe man darauf, daß sie sehr rein, auswendig ganz grau, inwendig mit kleinen gelben oder fast schwarzen Flecken bezeichnet, undurchsichtig, leicht, höckerig, etwas fett anzufüh-

len, jedoch trocken und ohne besonderen Geschmack seyn. Sie muß am Feuer leicht schmelzen, in den Händen wie Wachs weich werden, und dann angenehm riechen. Wenn man mit einer heißen Nadel hinein sticht, muß sie einen fetten, wohlriechenden Saft von sich geben, und es muß nichts an der Nadel hangen bleiben. Sie schmilzt auf brennenden Kohlen ohne starken Rauch und bey einem lieblichen Geruche ganz zusammen, indeß bey einer falschen Ambra immer etwas von Kohlen-, Asche- und Erdartigem nachbleibt. (Krünitz, Scalerius u. weibl. Kunstbuch.)

Ameiseneyer zu sammeln.

Man setze eine hölzerne Schüssel in einen Ameisenhaufen, und bedecke sie mit Laub, so tragen die Ameisen alle ihre Eyer hinein: dann nimmt man die Schüssel heraus, thut das Laub davon weg, und schlägt mit einer Ruthe an die Schüssel, worauf die Ameisen davon laufen, und die Eyer zurück lassen. Oder man mache um die Mittagsstunde mit einem Tuche oder Brete neben den Ameisenhaufen Schatten, und störe dann in letzteren mit einem Stocke, so tragen die Ameisen alle ihre Eyer unter diese schattige Bedeckung, worauf man sie mit leichter Mühe einsammeln kann. — Oder man grabe einige runde Löcher von einem Schuh im Durchschnitte in die Erde neben den Ameisenhaufen, und bedecke sie ein wenig mit ausgestochenem Rasen, so wird man sie den folgenden Tag voll von Ameiseneyern finden. (Schubert, Krünitz u. Flörke.)

Anstriche (verschiedene).

1. Wohlfeiler Anstrich auf grobes Holz.

Zu Brückengeländern, Gerüsten, Stellagen im Freyen, und was sonst dem Wetter ausgesetzt ist, nehme man 6 Pfund Theer, 3 Pfund Braunroth, 1 Pfund Kreide und 1 Pfund

Leinöhlfirniß. Den Theer und den Leinöhlfirniß macht man, nachdem beydes unter einander gemischt worden, heiß, rührt dann das Braunroth und die Kreide, beydes zermalmet, hinein, und überstreicht damit das Holzwerk, bis es hinlänglich bedeckt ist. Die Masse muß während des Anstreichens warm gehalten, und öfters unter einander gerührt werden. Das Holzwerk der Schiffe wird meistens damit angestrichen.

2. Wohlfeiler Anstrich auf feines Holzwerk im Freyen.

Man nehme dazu 11 Loth fein gepulvertes Kalkpulver von ungelöschtem Kalk, 5 Pfund fein geschlämmte Kreide, 16 Loth Leinöhl, und 6 Loth Wachs oder weißes Pech. Das Kalkpulver und die Kreide werden unter einander fein abgerieben, und das zusammen geschmolzene Leinöhl und Wachs nach und nach darunter gemischt, so daß sie überall in der Farbe vertheilt sind. Diese Masse wird nun mit so viel abgerahmter Milch verdünnt, daß sie bey dem Anstreichen das Holz gehörig decke. Dieser von Cadet de Veaux erfundene Anstrich kann auch auf die Kalkwände gebraucht werden. Soll aber die Farbe aschgrau werden, so mischt man Kienruß darunter; zur rothen Farbe Bolus oder gemeines Braunroth; zur gelben Farbe Ocker. (Theuß.)

3. Anstrich auf Holzwerk, Kupfer und Blech.

Man nehme von der gemeinen rothen Farbe, reibe sie mit gut gekochtem Leinöhlfirniß ab, und mische, so viel nöthig, von dem gemeinen Theer hinein. Hiermit bestreiche man alles Holzwerk, das der nassen Witterung ausgesetzt ist. Da diese Masse sehr wohlfeil ist, so kann man sie dick genug auftragen, damit alle Ritzen tüchtig ausgefüllt werden. Alles Kupfer- und Eisenwerk, z. B. Dachrinnen, werden dadurch vor dem Roste bewahrt. Doch ist es rathsam, diesen Anstrich nach einem Jahre zu erneuern. (Hannöv. Magazin.)

4. Anstrich für Holzwerk, das in die Erde gegraben wird.

Man schmelze ein Pfund Theer und ein Viertelpfund Pech zusammen, und streiche die Pfosten, Säulen, Hopfenstangen etc., so weit sie in die Erde gegraben werden, damit an.

5. Anstrich auf Holz, der dem Wetter widersteht.

Man nehme zu sechs Theilen pulverisirtem ungelöschtem Kalk einen Theil fein gesiebten Kohlenstaub, und so viel geronnene abgerahmte Milch, als nöthig ist, damit die Masse mit dem Pinsel gehörig verstrichen werden kann. Dieser Anstrich hält sehr lange im Wetter, und kostet nicht viel. (Theuß.)

Oder man nehme 3 Theile an der Luft zerfallenen Kalk, 2 Theile Holzasche und 1 Theil feinen Sand, siebe alles durch ein reines Sieb, und setze so viel Leinöhl hinzu, als erforderlich ist, um die Mischung zu einer solchen Masse zu bringen, daß sie mit einem harten Pinsel oder einer Bürste verstrichen werden kann. Je vollkommener die Materialien gemischt werden, desto dauerhafter wird der Anstrich; und besser ist es noch, wenn die ganze Masse genau unter einander gerieben wird. Zwey Anstriche sind allemahl erforderlich: der erste wird dünn aufgetragen, der zweyte aber so dick, als es mit dem Pinsel möglich ist. (Krünitz.)

6. Gelber Anstrich auf Häuser.

Man zerlasse gemeinen Vitriol in heißem Wasser, indem man auf ein halbes Maß von dem letztern zwey Pfund von dem erstern nimmt, und verwahre diese Lauge in einem Gefäße. Nachher vermenge man weißen geschichteten Kalk, so viel zum Ueberstreichen der Mauer eines Hauses nöthig ist, mit so viel reinem Wasser, als erfordert wird, daß ein

dicker Brey daraus werde, in einem Gefäße. In dieses Kalkwasser gieße man so viel Vitriollauge, als nöthig ist, um das Gemenge zum Anstreichen zu verdunnen. Sogleich wird dieser Brey blaugrün, und die damit überstrichene Mauer wird nicht eher gelb, als bis die Farbe an ihr recht eingetrocknet ist. (Halle.)

Oder man löse 4 Pfund gemeinen grünen Vitriol in 4 Maß kochendem Wasser auf, schütte etwas davon in ungelöschten Kalk, und mische beydes unter einander. Man versuche hernach durch einen Anstrich auf einer weißen Wand, ob die Farbe hell oder dunkel genug sey. Ist sie zu hell, so braucht man nur noch etwas Vitriolwasser dazu zu geben. Zur Veränderung der Farbe kann man auch etwas Kohlenstaub beymischen. (Krünitz.)

7. Anstrich auf Lehmwände.

Zuförderst putze man die Lehmwand rein, damit sich in den Ritzen derselben keine Feuchtigkeit ansammeln und aufhalten könne. Dann werden in einer Quantität Wasser Fichten- und Tannenzapfen eine Stunde lang gekocht, damit sich die harzigen Theile derselben im Wasser auflösen, und mit diesem Anstriche wird die Lehmwand einige Mahl angestrichen. Zuletzt bringt man den ersten unter Nro. 5 angegebenen Anstrich darauf, welcher die Dauerhaftigkeit der Wand befördert, und ihr äußeres Ansehen verschönert. Will man sie aber weiß haben, so läßt man den Kohlenstaub hinweg. (Theuß.)

Aentenfedern für die Betten so, wie die von Gänsen, zuzurichten.

Man mache einen Kessel voll Wasser kochend, und werfe nur so viel lebendigen Kalk hinein, als nöthig ist, daß eine ganz schwache Lauge daraus werde. Hierein lege man die geschlissenen Aentenfedern, und rühre sie darin um, damit sie alle recht in der Lauge erweicht werden. So lasse man sie

ein Paar Mahl in derselben aufwallen, nehme sie dann mit einem kleinen Siebe heraus, spühle sie öfters in reinem Wasser ab, damit Alles von der Kalklauge, was noch daran geblieben ist, fortgeschafft werde, lege hierauf immer eine Hand voll in ein Sieb, stelle es damit auf den Ofen, oder noch besser in die Sonne, rühre sie öfters um, und lockere sie fleißig auf; so werden sie hiervon nicht nur sehr leicht und elastisch, sondern sie verlieren auch gänzlich die schlimme Eigenschaft, sich zusammen zu ballen. (Hochheimer.)

Aquavit zu färben.

Man macht ihn blau mit Kornblumen oder schwarzem Pimpinell; gelb mit Saffran, Curcume oder gelbem Sandelholz; grün mit Melisse, Krausemünze, Ehrenpreis oder Kreuzbeersaft; roth mit Sandelholz, oder noch besser mit getrockneten Heidelbeeren; violett mit Tornesol oder Lackmus. Der Branntwein erhält eine angenehme grüne Farbe, wenn man ihn nur kalt und ohne alle Destillation mit Petersilien- und Sellerieskraut ansetzt. Auch nimmt man dazu Krausemünze oder Kreuzbeerensaft. Die Kräuter dürfen dazu nicht grün, sondern schon ziemlich abgetrocknet, angewendet werden. (Krünitz u. Harttrodt.)

Aquavit abzusüßen.

Auf ein halbes Maß Wasser nehme man ein halbes Pfund Zucker, lasse beydes mit einander aufsieden, dann erkalten, und gebe dann so viel unter den abgezogenen Spiritus, als man nach dem Geschmack für nöthig hält. Besser ist folgendes Mittel. Man nimmt ungefähr 2 Pfund ordinären oder feinen Zucker (feiner schäumt nicht so sehr), wirft ihn in einen messingenen Kessel oder eine verzinnte Casserole, oder in deren Ermangelung in einen guten neuen Tiegel, und gießt ein Maß reines Wasser darauf. Ferner rührt man in einem kleinen Töpfchen ungefähr die Hälfte des Weißen von einem Ey

in ein wenig Wasser ab, und gießt es zu dem zergangenen Zucker, den man nun über das Feuer setzt. Wenn der Zucker zu sieden anfängt, und der Schaum in die Höhe steigt, schöpft man diesen mit einem Schaumlöffel ab, und gießt ein wenig kaltes Wasser hinzu, damit der Schaum von neuem steigen könne. Dieses thut man so lange, bis kein Schaum mehr zum Vorschein kommt, und läßt ihn hernach noch so lange sieden, bis der Zucker nicht mehr vom Löffel tröpfelt, sondern einen Faden zu ziehen anfängt. Dann setzt man ihn hin, und läßt ihn abkühlen: ehe man ihn aber unter den Aquavit gibt, wird er durch Löschpapier, oder noch besser durch einen filzenen Filtrirhut, geseihet. Hierauf gießt man ihn unter den Aquavit oder Spiritus, schüttelt ihn durch einander, und läßt ihn einige Tage wohl verwahrt stehen. Andere sieden den Zucker mit dem Weißen von einem Ey, und gießen dasselbe, wenn es erkaltet ist, zusammen in den Aquavit, schütteln es eine Viertelstunde gut um, und lassen es hernach 2 bis 3 Tage stehen. Unterdessen setzt sich das Eyweiß, wie Hefen, zu Boden, worauf man den Aquavit hell abgießen kann, ohne daß man nöthig hat, ihn zu filtriren. Nur dasjenige, was sich zu Boden gesetzt hat, muß durch etwas gegossen werden, damit der darin befindliche Spiritus nicht verloren gehe. (Krünitz und Handbuch zum Nutzen u. zum Vergnügen.)

Arquebusade = Wasser.

Man weiche 2 Pfund frische Sauerampferblätter in 4 Pfund Wasser ein, thue beydes, wenn es gut geweicht hat, in eine Blase, und destillire davon Sauerwasser ab. Die davon erhaltenen 5 Pfund Wasser vermische man mit 3 Pfund rectificirtem Weingeist und 20 Pfund Vitriol=Spiritus, so ist die Arquebusade fertig. Bey Brandschäden, Quetschungen und unterlaufenem Blute zur Linderung der Schmerzen und zur Zertheilung pflegt man dieses Mittel allen andern vorzuziehen. Man befeuchtet Leinwand damit, schlägt diese kalt oder laulich

über, und erhält sie stets angefeuchtet: denn wenn sie trocken geworden ist, so entstehen Schmerzen und Brennen. (Krünitz.)

Atlasband einen schönen Glanz zu geben.

Man lasse 4 Loth Tragant und 8 Loth arabischen Gummi in ein wenig Bier zergehen, mische dann wohl zerklopftes Eyweiß darunter, und ziehe hernach das Band durch. Besser ist es aber, wenn man das Band aufspannt, und es auf der unrechten Seite mit einem leinenen Fleckchen, welches man darin eintunkt, bestreicht, worauf es, wenn es trocken wird, einen ungemeinen Glanz und Steifigkeit erhält. Oder man beitze das seidene Band in Weinstein oder ungarischem Kupferwasser, thue Röthe und Schmack dazu, lasse es eine Stunde kochen, kühle es aus, und gieße die Beitze weg; zuletzt siede man blaues Holz, und färbe das Band darin. (Frauenzimmer-Lexicon.)

Azurblau zu bereiten.

Man nehme, dem Gewichte nach, gleiche Theile Grünspan und Salmiak, mache in einem Wasser, worin gereinigter Weingeist aufgelöset ist, einen Teig daraus, und lasse diesen in einem verstopften Gefäße einige Tage stehen. (Wiez.)

Backöfen, ihre rechte Hitzung zu beurtheilen.

Man lege etwas Mehl nicht nach gewöhnlicher Art vorn in das Ofenloch, sondern in die Mitte des Ofens. Brennet es schnell fort, so ist der Ofen zu heiß; verzehrt es sich aber langsam, daß es gleichsam nur sprudelt, so ist der Ofen beynahe warm genug. Diese Probe ist am leichtesten und sichersten anzustellen, wenn man etwas Mehl auf den Einschieber streuet, und diesen in die Mitte des Ofens hält. (Riem.)

Badwannen = Kitt.

Man nehme Pech, Wachs und Schafröthel, von jedem eine gleiche Quantität, und eben so viel Talg: dies zerlasse man über Gluth, und bestreiche die Wanne warm damit. (Krüniz.)

Bänder (alte und befleckte), auch gefärbte Zeuge schwarz zu färben.

Zuerst wasche oder siede man den Schmutz mit venetianischer Seife und Wasser gut aus, daß nichts davon zurück bleibt: dann putze man es in guter Neßlerfarbe, drücke es oft aus, damit es nicht fleckig, sondern an allen Orten gleich wird, und lasse es in der Farbe 3 bis 4 Stunden lang liegen; hernach lasse man es in der Sonne oder an einem warmen Ofen abtrocknen. Dies wird so oft wiederhohlt, bis es völlig schwarz ist. Ist es darauf trocken geworden, so spannt man es mit eingemischtem Gummi auf, um ihm einen Glanz zu geben, und läßt es endlich austrocknen. (Samml. geprüfter Erfahr.)

Bänder (alte gefärbte) wieder zuzurichten.

Erstlich versucht man, ob sich ihre Farbe im Wasser verändert, oder nicht. Bleibt die Farbe beständig, so wird der Schmutz in laulichem Wasser mit venetianischer Seife ausgewaschen. Geht hingegen die Farbe leicht aus, so lege man Brosamen von Rockenbrot, so heiß es aus dem Backofen kommt, auf die Schmutzflecke, bis es erkaltet, und wiederhohle es so oft, bis sich alle Flecke ausgezogen haben. Dann bereite man den besten Tragant folgender Maßen zu: man weiche ihn ein Paar Tage in frischem Wasser ein, zwinge ihn durch Leinwand, und thue den Schleim in ein anderes Gefäß. Hierauf nehme man ein glattes Bret von weichem Holze, welches die rechte Größe hat, und überstreiche das Band mit einem

in den Tragantschleim eingetauchten Bürstchen durchaus, streiche es alsdann recht glatt auf dieses Bret, damit es keine Runzeln bekomme, wasche hernach das Bürstchen mit reinem Wasser gut aus, trockne es mit einem Tuche, und streiche damit den noch auf dem Zeuge oder Bande hin und wieder anklebenden Tragant aufs beste ab, damit es hernach keine Flecke gebe. Endlich kann man es an einem schattigen Orte wieder trocknen lassen. Die Bänder aber müssen abgenommen werden, wenn sie noch etwas feucht sind. Dann werden sie zwischen Schreibpapier gelegt, und mit einem nicht gar zu heißen Bügeleisen getrocknet, damit sie nicht ihre Farbe dadurch verlieren. (Hochheimer.)

Bändern, Gaze und Seidenzeug wieder Glanz zu ertheilen.

In Frankreich läßt man die Gaze, um ihr wieder Lebhaftigkeit, Steife und Glanz zu geben, in Wasser weichen: gewöhnliches und undestillirtes taugt aber nicht; sondern es muß über das Kraut des Gänserichs (Potentilla argentea L.) abgezogen seyn. Diese Pflanze ertheilt dem Wasser eigene Bestandtheile, welche dann wieder der Gaze die erforderlichen Eigenschaften geben. Auf ähnliche Art wird das über Wegerich (Plantago lanceolata major und media) abgezogene Wasser gebraucht, um weißem Taffet Glanz zu ertheilen, und das Krausemünzwasser (von Mentha crispa), um den durch Alter bräunlich und matt gewordenen schwarzen Bändern Glanz und ihre vorige Steife zu geben. (Allgem. Handlungszeitung.)

Bänder zu wässern.

Man legt in eine Presse unten ein heißes Eisen, über dieses ein Blech, setzt dann das Band darauf, legt wieder ein Blech, und dann ein heißes Eisen darüber: doch dürfen beyde nicht heißer seyn, als daß der Speichel nur darauf

ischt. Nun presse man es stark zusammen; und wenn man auch 4 bis 6 Stückchen Band über einander wickelt, und mit Papier sauber umbindet, so werden doch alle Stückchen schön gewässert seyn. (Mayer.)

Bänder (mit Gold und Silber durchwirkte) zu waschen.

Man spanne das Band auf einen reinen Tisch oder auf ein gewöhnliches Spambret, bestreiche es mit der Materie, welche man gewöhnlich zum Strumpfwaschen nimmt, und begieße es beständig mit der andern Hand mit Regenwasser: vor dem Waschen bestreiche man aber das Band mit Honigwasser, damit es die Farbe nicht fahren lasse. Wenn es nun sauber genug ist, so drucke man es in klares Gummiwasser, lasse es zwischen zwey reinen Tüchern durch eine Mangel gehen, damit es glatt wird, und hänge es zum Trocknen auf. Man muß aber ein Gewicht an die Bänder hängen, damit sie gerade und glatt bleiben. (Oekonom. Wörterbuch.)

Balsam (Schwefel-).

Man versteht darunter die Auflösung des Schwefels in irgend einem Oehle, und je nach dem man Anis-, Terpentin-, Bernstein- oder Mandelöhl dazu anwendet, so erhält man den Balsamum sulphuris anisatum, terebinthinatum, succinatum und amygdalatum. Der mit Leinöhl zubereitete ist unter dem Nahmen Balsamum sulphuris Rulandi in den Apotheken bekannt. Man rechnet von fetten Oehlen 4 Theile auf 1 Theil Schwefel, vom Anisöhle 6 Theile, vom Terpentinöhle 10 Theile. Die Bereitung der Schwefelbalsame mit fetten Oehlen geschieht in einem irdenen Topfe, worin das Oehl zum Sieden gebracht, und das Schwefelpulver in kleinen Portionen eingetragen, und mit einem hölzernen Stäbchen bis zur gänzlichen Auflösung umgerührt wird, wobey das leichte Uebersteigen und die Entzün-

bung vorsichtig zu verhüthen ist. Die mit destillirten Oehlen hingegen werden in Kolben im Sandbade bereitet, und die Gefäße nicht ganz verschlossen. Die Auflösung des Schwefels in destillirten Oehlen wird sehr erleichtert, wenn man nach Wiegleb eine Schwefelleber, aus einem Theil Schwefel mit 3 Theilen Laugensalz zusammen geschmolzen, damit digerirt, oder auch eine so genannte Schwefelbalsammutter (Corpus pro Balsamo sulphuris), die aus einem Theil Schwefel mit 4 Theilen eines fetten Oehls auf obige Art bereitet worden, in dem beliebigen Oehle durch gelindes Digeriren auflöst. (Chem. Onomatologie.)

Balsam (türkischer).

Man koche drittehalb Pfund Baumöhl mit 3 Viertelpfund weißem Harz, eben so viel pulverisirtem griechischem Heu (Foenum graecum) und zwey Loth klarem reinem Terpentin in einem glasirten Topfe gemächlich durch 3 Viertelstunden, lasse es nicht übersieden, und rühre es fleißig um. Dann seihe man es durch ein leinenes Tuch, und thue unter gelindem Kochen 2 Unzen Rosmarinöhl, 1 Unze Terpentinöhl, 1 Unze Balsamöhl und 1 halbe Unze Krausemünzöhl dazu. Hierauf lasse man es noch eine Viertelstunde auf einem Kohlenfeuer zusammen sieden, rühre es dabey fleißig um, und gebe noch, wenn die Hitze nachgelassen hat, ehe es anfängt starr zu werden, 1 Unze indianischen Balsam hinzu, worauf man es so lange zu rühren hat, bis es kalt ist. Dieser Balsam läßt sich in steinernen Krügen, gut verbunden, viele Jahre halten, und wird bey dem Gebrauche, besonders bey Verwundungen, auf Rindsblase gestrichen, weil seiner Flüssigkeit wegen zu viel durch die Leinwand dringen und verloren gehen würde. (Schütz.)

Barbiermesser = Streichriemen.

Man weiche steifen Juchten 8 Tage lang in Wein, lasse ihn hierauf recht austrocknen, reibe ihn darauf auf der

hintern Seite so glatt, wie Glas, beschmiere diese abgeriebene Seite mit Glockenschmalz oder mit der Schmiere von Mühlrädern, und reibe solches mit einem polirten Stahle tüchtig ein. Je länger diese Streichriemen gebraucht werden, desto besser werden sie. Oder man reibt den Riemen mit Weinstein ein, seife ihn dann, bestreiche ihn hernach mit Nußöhl, und zuletzt mit dem ausgebrannten Dochte aus der Lichtputze. (Anweis. zum Lackiren u. Hochheimer.)

Baumwachs.

Man nehme gelbes Wachs, Schiffpech und gemeinen Terpentin, von jedem 1 Pfund, 4 Loth Vogelleim, 2 Loth ungesalzene Butter, ein halbes Loth Aloe und eben so viel Myrrhen, und schmelze alles bey Kohlenfeuer in einem Tiegel zusammen. — Oder man nehme ein halbes Pfund gelbes Wachs, ein Viertelpfund Harz und ein Viertelpfund dicken Terpentin. Das Wachs und das Harz lasse man in einem Topf zerschmelzen, den Terpentin aber in einem Töpfchen besser erst, doch mit aller Behuthsamkeit wegen des Feuerfangens, auf Kohlen zergehen. Nun gieße man ihn zu der andern Masse, durchrühre alles gut, und walze dann mit nassen Händen den Guß zu Stangen, welche man, in Pappe geschlagen, bey sich tragen kann. Will man jedoch dieses Wachs im Winter brauchen, so muß man es mit Schöpsenfett oder Butter geschmeidig machen; außer diesem Falle lasse man aber das Fett weg, weil die Sonnenhitze dasselbe in die Poren und Saugegefäße treiben, und das Verwachsen der Spaltung merklich hindern würde. — Ein anderes, noch besseres Baumwachs kann man aus gewöhnlichem Firniß, oder auch aus bloßem Leinöhl, welches man eine Stunde lochen läßt, bereiten. Man nehme nun, welches man will, so gibt man auf 1 Pfund 2 Loth Bleyglätte hinein, und macht dies Gemenge mit zu Pulver gestoßenen und gesiebten Knochen zu einem Kleister, womit man die Wunden der schadhaften Bäume und die

Flächen der abgeschnittenen Zweige mittelst eines Pinsels belegt, nachdem man vorher die Rinden an den Wunden vollends abgelöst, und die Stelle so glatt, als möglich, gemacht hat. Doch muß dieser Firniß bey trockenem Wetter ganz warm aufgestrichen werden, weil er bey nasser Witterung nicht gehörig haftet: es ist daher, um ihn warm zu erhalten, rathsam, ihn bey dem Gebrauche in ein anderes Gefäß mit warmem Wasser zu stellen. Das Pulver der calcinirten Knochen, vorzüglich wenn man ganz weiße dazu nimmt, gewährt diesem Baumwachse den Vortheil, daß die Sonnenstrahlen zurück geworfen werden, und folglich das allzu starke Austrocknen der Holztheile verhindert wird. Hat man nun so die Baumwunden bedeckt, so überstreue man das Baumwachs noch über dies mit Knochenpulver, und wenn die erste Verkleisterung ganz trocken geworden ist, so überstreiche man sie nochmahls damit, vorzüglich bey großen Bäumen. — Ein wohlfeileres Mittel, das, vorzüglich bey großen Wunden, die nähmlichen Dienste thut, ist folgendes. Man mische 2 Drittel Lehm, 1 halbes Drittel ungelöschten Kalk und 1 halbes Drittel frischen Kuhfladen mit so viel Wasser, als nöthig ist, um eine schmierige Masse daraus zu machen. Bey dem Gebrauche wird dieselbe, nachdem die Wunde glatt gemacht worden, etwa 1 Achtelzoll dick aufgetragen, und mit so viel trockener Holzasche bestreuet, als erforderlich ist, um das Pflaster mit der Hand glatt streichen zu können. (Christ, v. Edelkranz, Funke, Halle, Meisner u. Theus.)

Baumwolle ganz weiß zu bleichen.

Man lege die Baumwolle, oder die davon gestrickten Strümpfe, wenn man sie recht mit Seife eingeschmiert hat, über die Nacht in lauwarmes Wasser, und bringe das Gefäß, worin die Wolle liegen bleibt, an einen warmen Ort. Morgens winde man die Wolle aus, spühle sie in Seifenwasser aus, lege sie in die stärkste von Kalk und Asche gemachte Lau-

ge, worein man auf jedes Pfund Baumwolle 2 Loth gestoßene Glasgalle und 1 Viertelpfund Seife thut, und sie 2 Stunden kochen läßt: dann spühle man sie wieder aus, koche sie abermahls in Seife, spühle sie von neuem aus, und wiederhohle das Kochen in Seife noch 1 Stunde lang: hierauf wird sie wieder ausgespühlt, und dann aufgehängt. Durch dieses Mittel wird die Wolle so weiß, daß man sie durch keine andere Zubereitung so weiß bringen kann. (Neues hannöv. Magazin.)

Baumwollenes Garn und dergleichen Zeuge zu bleichen.

Das Garn oder der Zeug wird eine Nacht in Lauge geweicht, dann 3 Stunden lang in Seife gekocht, wobey man auf 1 Pfund Garn oder Zeug 2 Loth Seife rechnet, und in fließendem Wasser ausgespühlt und auf den Bleichplatz gebracht. Zum zweyten Mahle nimmt man wieder auf 1 Pfund Baumwolle 2 Loth Seife und 2 Loth Glasgalle, läßt es wieder so lange kochen, und bringt sie zum letzten Mahle auf die Bleiche. (Gählich.)

Berliner = Blau, Preußisch = Blau im Großen zuzubereiten.

Es ist ein mit phlogistisirtem Laugensalze bereiteter Eisenniederschlag, der zufällig im Anfange des vorigen Jahrhunderts von Diesbach, einem Gehülfen Dippels, entdeckt wurde. Diese Farbe wird jetzt häufig fabrikmäßig bereitet, hat nicht immer die gleiche Güte an Farbe, und ist oft noch mit Salz=, auch wohl mit Kupfertheilen verunreinigt. Ein gutes Berliner = Blau muß daher gut ausgelangt seyn, eine lebhafte blaue Farbe haben, auf dem Papiere leicht einen blauen Strich zurück lassen, nicht hart, und im Bruche nicht glasicht seyn. Zur Bereitung selbst gibt es manche Vorschriften, wie

denn eine für die Erzeugung im Kleinen schon unter den Surrogaten angegeben wurde, und eben so verfährt man auf verschiedene Art bey der Verfertigung der dazu erforderlichen Blutlauge (lixivium sanguinis). Zur Bereitung im Großen dient folgendes Verfahren. Man übergießt 1 Zentner Potasche mit einigen Eimern Wasser, und läßt sie zu einem ganz dünnen Teige erweichen, rühret darauf 1 Zentner schwarz gebrannte gepulverte Knochen oder Ruß, oder 2 Theile gepulverte Baumschwämme darunter, daß der Teig ganz steif wird, und trocknet denselben bey gelindem Feuer in einem eisernen Kessel, brennet ihn hierauf in einem Calcinir = Ofen mit allmählich verstärktem Feuer, bis Alles glühet und in Flamme geräth, rühret es zuweilen um, und hält mit dem Feuer so lange an, bis man eine kleine schwache Flamme über dem Salze schweben sieht. Nachdem es erkaltet ist, nimmt man es aus dem Ofen, und übergießt es in einem hölzernen Gefäße mit 240 Pfund Wasser, befördert die Auflösung durch öfteres Umrühren, und seihet sie endlich durch leinene Tücher, bis sie völlig klar erscheint. Hierauf löset man ebenfalls 25 Pfund grünen Vitriol in hinlänglichem Wasser auf, und kocht ihn eine Viertelstunde in einem eisernen Kessel, in welchen ungefähr 5 Pfund altes Eisen in nicht allzu dicken Stücken geworfen werden, um das etwa noch in dem Vitriol enthaltene Kupfer abzuscheiden: die Auflösung wird darauf durchgeseihet, und die helle Lauge mit oben erwähnter Blutlauge gänzlich niedergeschlagen. Zu gleicher Zeit löset man in dem eisernen Kessel 100 Pfund Alaun durch Kochen in Wasser auf, und schlägt die durchgeseihete Auflösung mit einer klaren Potaschenlauge völlig nieder. Nachdem sich beyde Niederschläge zu Boden gesetzt haben, gießt man die darüber stehende Flüssigkeit ab, und vermischt sie beyde mit einander, übergießt sie mit Wasser, und rührt Alles gut durch einander. Nachdem sich das Berliner = Blau zu Boden gesetzt hat, wird das Wasser abgegossen, und das Uebergießen mit neuem Wasser so oft wiederhohlt, bis alles Salzige ausgelaugt ist, und das Wasser geschmacklos

abläuft. Der Bodensatz wird auf Leinwand geschüttet, und, nachdem alle Flüssigkeit abgelaufen ist, darüber ausgebreitet, und zum Trocknen hingestellt. Eine nicht völlig phlogistisirte Blutlange schlägt noch einen Theil des Eisens gelb nieder, und gibt daher ein ins Grüne fallendes Blau: die Sättigung derselben mit einer Säure, oder die Uebergießung eines solchen Blaues mit Salzsäure verbessert diesen Fehler. Dieses letzte Verfahren heißt das Hellen. In Säuren ist das Berliner-Blau nicht auflöslich. Laugensalze entziehen demselben die blaue Farbe, und werden dadurch phlogistisirt; durch Säuren wird der zurück gelassene braune Eisenkalk wieder blau. Wird die Blutlauge mit Ruß bereitet, so erhält man Erlanger-Blau, so wie ohne Zusatz von Alaun Pariser-Blau. (Chem. Onomatologie.)

Bernstein-Salmiak, Hirschhorngeist mit Agatstein. (Liquor cornu cervi succinatus.)

Diese mittelsalzige Verbindung aus der Bernsteinsäure und dem flüchtigen Laugensalze, ob sie gleich in trockner Gestalt in Krystallen dargestellt, und selbst im Feuer aufgetrieben werden kann, bewahret man doch gewöhnlich in den Apotheken in flüssiger Gestalt unter obiger Benennung auf. Die Vorschriften zu diesem Heilmittel sind nicht gleichförmig: daher erhält man nie ein gleichmäßig starkes, und, je nach dem die Salze mehr oder weniger anhängendes Oehl haben, ein bald gefärbtes, bald farbenloses Mittel. Die Heyersche Vorschrift hat daher alle Vorzüge, da sie ein gleichförmiges Mittel liefert. Man löset in dieser Absicht 2 Loth Bernsteinsalz in 16 Loth destillirtem Wasser auf, seihet die Auflösung, nachdem sie eine Nacht über gestanden hat, durch naß gemachtes weißes Löschpapier, trägt, bis zur völligen Sättigung derselben, weißes Hirschhornsalz ein, und seihet es nochmahls auf eben gedachte Weise durch. Der Kostbarkeit des Bernsteinsalzes und der daher zuweilen vorkommenden

Verfälschung wegen hat Löwe vorgeschlagen, dieses Mittel ohne Bernsteinsalz auf folgende Art zu bereiten. Man sättiget 2 Unzen gereinigte Potasche mit destillirtem Essig, raucht die Salzlauge bis auf 9 1/2 Unzen ab, und destillirt sie mit 1 Unze Salmiak, anderthalb Quentchen Bernsteinöhl und 1/2 Quentchen Hirschhornöhl bis zur Trockne aus einer Retorte: die übergegangene Flüssigkeit wird durch naß gemachtes Löschpapier geseihet, um das noch freye Oehl abzuscheiden. — Gleiche Theile Bernsteinliquor und Hoffmannischer schmerzstillender Liquor bekommen den Nahmen Liquor antarthriticus Elleri. (Chem. Onomatologie.)

Bier zu veredeln.

Um dem Bier einen edlern Geschmack zu geben, gieße man gleich bey dem Fassen desselben einige Gläser guten Wein in dasselbe, der sodann mit dem Biere zugleich aufstoßen muß. Wo es Sauerbrunnen gibt, kann man das Bier sehr verbessern, wenn man es mit demselben auffüllt. Ein anderes Mittel dazu ist, wenn man, der Menge des Biers gemäß, Wachholderbeeren und Hopfen in Wasser abkocht, diesen Absud mit gutem reinem Biere vermischt, und diese Mischung in das fehlerhafte Bier gießt. Manche nehmen auch mit gleich gutem Erfolge Rosmarin und Lorbeerblätter zu diesem Absude. In den nördlichen Ländern kocht man alles Wasser zum Bierbrauen vorher mit Wachholderholz ab, wodurch das Bier nicht nur angenehm, sondern auch gesund wird. Ein kostspieligeres Mittel ist, im Winter etliche Tonnen Würze durch Gefrieren concentriren zu lassen, und hiermit andere Gebräude während der Gährung zu verbessern. (Abhandl. der ökonom. Gesellsch. in St. Petersburg, Halle und Simon.)

Bier wider Säure zu bewahren.

Wenn man kurz vor dem Zu- oder Vorfüllen der Pfanne eine Kugel weißes reines Fichtenharz so groß, als man sie

zwischen beyden Händen fassen und wohl halten kann, zerstückt, und stückweise in die Pfanne wirft, hierauf aber es gut umrührt, so wird das Bier, ohne den mindesten harzigen Geschmack anzunehmen, (da man ohnehin in Amerika und in den nördlichen Ländern Bier aus Fichten = und Tannensprossen brauet), so gut verwahrt, daß es nie einen säuerlichen Geschmack annimmt. (Leipziger Intelligenzblatt.)

Bier (trübes) zu läutern.

Man brenne eine Hand voll Salz auf einer eisernen Schaufel über gelindem Kohlenfeuer, vermische es mit einem halben Maß Wasser, und gieße es in das Faß mit trübem Biere. Sollte es noch nicht ganz klar geworden seyn, so kann man es noch ein Mahl, jedoch nicht öfter, wiederhohlen, weil ein mit Salz überladenes Bier zu einem trocknenden undienlichen Getränke wird. (Halle.) Oft dient es auch, etliche Eyweiß zu Schaum zu schlagen, diesen mit Bier zu vermischen, und es so in das Faß zu schütten. (Oekonom. Erfahrungen.)

Bier, demselben die Säure zu benehmen.

Man mische Pulver von süßem Holz unter Kreide oder Potasche, und hänge es in einem leinenen Säckchen in das Faß. Es thut bessere Dienste, als Potasche oder Kreide allein gewähren. Ein Absud von auserlesenem Cardobenedictenkraut und gereinigter Potasche stellt nicht nur ein sauer gewordenes Bier wieder her, sondern verbessert es auch so, daß es mit allem Wohlbehagen und ohne Schaden der Gesundheit getrunken wird. Zwar pflegt man auch, um dem Biere die Säure zu benehmen, Magnesia darein zu thun: aber diese entzieht demselben einen großen Theil seiner Kraft. (Neuer Schauplatz der Natur, u. Reichsanzeiger.)

Bier, demselben abzuhelfen, wenn es nach dem Fasse schmeckt.

Man lege ein heißes von einander geschnittenes Gerstenbrot, so bald es aus dem Ofen kommt, auf das Spundloch, lasse es darauf erkalten, und wiederhohle dies 3 bis 4 Mahl. Oder man ziehe es gleich, wenn man einen üblen Geschmack bemerkt, auf ein anderes Faß ab, und hänge etwas Gewürz hinein. Das letzte Mittel dient vorzüglich, wenn das Bier nach dem Pech schmeckt. (Krünitz.)

Bier (Kräuter=) zuzubereiten.

Auf einen Eimer junges Bier nehme man Betonien, Salbey, Odermennig, Löffelkraut und römischen Wermuth, von jedem 6 Hände voll, Alantwurzel und Meerrettig aber von jedem nur 2 Unzen. Dies Alles thue man in einen Sack, hänge es in das Faß, und lasse es darin mit gähren. Will man ganze Fässer damit zubereiten, so braucht man nur nach obiger Angabe die Kräuter und Wurzeln zu vermehren. Dieses Bier ist in England so beliebt, daß man Wirthshäuser findet, in welchen kein anderes Bier ausgeschenkt wird. Es dient auch im Frühjahre zu einer Blutreinigung. Will man sich jedoch nur einen bittern Haustrunk machen, so nehme man auf 5 Maß Bier 5 Unzen Enzianwurzel, 4 Unzen Citronenschalen und 1 Loth langen Pfeffer, und lasse damit das Bier einige Tage stehen, ohne es jedoch warm zu machen. Man erhält dadurch ein angenehmes bitteres und den Magen stärkendes Bier. (Hochheimer.)

Bier (Wermuth=).

Man streife die Blätter und Knospen von den trockenen Wermuthstängeln ab, binde sie in ein Tüchelchen, hänge sie so in das Spundloch des Fasses, und schlage es dann dicht zu. Oder man lasse Wermuth in der Würze bis auf den

dritten Theil einsieden, thue das ausgekochte Kraut weg, und lasse die eingekochte Würze mit so viel Bier sieden, als man Wermuthbier zu machen Willens ist. (Krünitz.)

Bierfässer (übel schmeckende) zu reinigen.

Man fülle das Faß halb voll Wasser, werfe glühend gemachte Kieselsteine zum Spundloche hinein, bis das Wasser zu kochen anfängt, und fahre mit dem Hineinwerfen derselben fort, wenn das Wasser zu kochen aufhört, bis aller üble Geschmack aufhört: dann spühle und wasche man das Faß aus. (Krünitz.)

Bilderrahmen schwarz, oder auch gelb zu beitzen.

Das Holz, welches man schwarz beitzen will, muß zuvor mit Schachtelhalm ganz glatt polirt werden. Dann stößt man ein Loth Galläpfel, und siedet es in Weinessig ab, welches die Grund- oder Vorbeitze abgibt, indem man das polirte Holz damit warm bestreicht, und es trocken werden läßt. Die Nachbeitze wird folgender Maßen gemacht. Man nimmt um 3 kr. Feilspäne, schüttet Weinessig darüber, und läßt es 3 bis 4 Tage auf dem Ofen bey der Wärme, oder im Sommer an der Sonne stehen: hiermit überstreicht man das Holz etliche Mahl, und polirt es dann mit Wachs und Rinde von Lindenholz; oder man nimmt um 6 kr. blaue Brasilienspäne und um 3 kr. Kupferwasser, läßt diese 2 Species in Weinessig sieden, und überstreicht die Rahmen damit, welches gleichfalls eine Nachbeitze abgibt, worauf man das Poliren auf vorige Art vornimmt. Wenn man aber ein glatt polirtes Holz etliche Mahl mit Scheidwasser beitzt, es über Kohlfeuer erhitzen läßt, und dann polirt, so hat man eine schöne gelbe Beitze. (Mayer.)

Bildhauer = Kitt.

Um abgebrochene Stücke Marmor wieder an einander zu fügen, oder kleine Löcher und Lücken wieder auszufüllen, und andere Mängel zu verbessern, verfertigen die Bildhauer einen Kitt aus Gyps, feinem Marmorstaube, oder dem Staube von eben dem Steine, woraus die Figur gearbeitet ist, flüssig gemachtem starkem Leim und weißem Pech. (Krünitz.)

Bildnereyen von Tragant.

Man lasse 12 Loth Gummi = Tragant 3 Tage in Essig liegen, bis er zergangen ist, stoße ihn dann, mische gut geriebenen Gyps darunter, mache einen gelinden Teig daraus, und drücke ihn in die geschnittenen Formen oder Modelle, die aber vorher mit Oehl bestrichen werden müssen, damit sie sich wieder gut ablösen, worauf man sie in der Sonne trocknen läßt. Auch kann man diesen Bildnereyen verschiedene Farben durch Beymischung von Bleyweiß, rother Mennige, Auripigment u. s. f. geben. (Sprengel.)

Birnen = oder Aepfel = Ratafia.

Zwölf Maß frisch gepreßter Birnen = oder Aepfelsaft von süßen Früchten werden bey gelindem Feuer bis zur Hälfte eingedickt, dann abgeschäumt, und siedend heiß in eine Flasche gegossen, worauf man 6 Maß ein Mahl rectificirten Weingeist hinzu thut. Wenn dieses geschehen ist, setzt man beliebiges Gewürz hinzu, filtrirt es, und bewahret es auf. (Hermbstädt.)

Bisam = Zeltel.

Man nehme ein halbes Quentchen Paradiesholz, 1/2 Loth Storax, 2 Loth Asa dulcis, 1/2 Quentchen Tragant, 1/2 Loth gelbes Sandelholz, eben so viel Laudanum $\frac{1}{16}$ Loth Bisam und 8 Loth Meliszucker: diese Species menge

man mit Rosenwasser unter einander, und verfertige die Zeltel daraus. Wenn man davon auf Kohlen legt, so erwecken sie einen überaus angenehmen Geruch. (Krüniß.)

Bitter = Essenz.

Man nehme trocknen Wermuth mit den Knospen, Cardobenedicten = und Tausendguldenkraut, von jedem eine Hand voll, eine Hand voll Bitterklee, 1 Loth trocknen Kalmus klein geschnitten, eben so viel Pimpernellwurzel und 1/2 Loth Aronswurzel in eine Flasche, gieße 1 Maß reinen Kornbranntwein darauf, digerire es 48 Stunden lang auf einem warmen Ofen, und seihe es dann ab, worauf man die Kräuter und Wurzeln nochmahls bey etwas Zusatz von denselben mit 1 Maß Branntwein begießen kann. (Medic. Hülfsbüchlein.)

Bitterwein.

Man gibt die Zubereitung dieses den Magen stärkenden Weins im Kleinen an, da man sie darnach nach Belieben ins Größere treiben kann. Man gieße auf 2 Loth Cardobenedictenblätter, 2 Loth Kamillenblumen und 1/2 Loth frische Citronen = oder Pomeranzenschalen, 2 Pfund weißen Wein, und lasse ihn so einige Tage in einer gut verstopften Flasche stehen, worauf er durchgeseihet wird. (Eben daselbst.)

Blätter und Blumen abzudrucken.

Man tränke ein Blatt feines Papier mit Lein = oder Baumöhl, lasse es 4 bis 5 Tage liegen, halte es dann über den Rauch einer Fackel oder eines brennenden Kiens, und ziehe es so lange über denselben hinweg, bis es davon ganz schwarz angelaufen ist. Auf die schwarze Seite dieses Papiers bringe man die Blätter, von welchen man die Abdrücke zu machen wünscht, lege ein etwas starkes weißes Papier darauf, und reibe mit dem Ringe eines recht glatten Schlüssels das weiße

Blatt so lange, bis man vermuthet, daß sich die schwarze Farbe an den Blättern recht abgedruckt hat. Die auf solche Art recht schwarz gewordenen Blätter lege man zwischen zwey Blätter weißes Papier, und reibe das obere Papier mit einem Schlüssel oder Glättglase; so wird man die Blätter, wovon man den Abdruck verlangt hat, auf beyden Blättern Papier ganz deutlich vorgestellt finden, und dies um so dauerhafter, da es in Oehlfarbe ist. So kann man ganze Herbarien abdrucken, die oft ihre Liebhaber finden. (Krünitz.)

Blau auf Seide.

Man macht von einer halben Metze recht rein gesiebter Buchenasche und 3 Wassereimern voll Regen- oder Flußwasser eine Lauge, gießt sie in ein Faß, und wirft 4 Loth Krapp, 4 Loth gestoßenen Weinstein, 1 Pfund Potasche und 1/2 Pfund Indig hinein, welches täglich ein Paar Mahl mit einem reinen glatten Stabe umgerührt wird. Nach ungefähr 14 Tagen wird es anfangen, grünlich zu werden, wenn man etwas davon zwischen die Hände oder die Finger streicht, welches das Zeichen ist, daß die Farbe gut zum Färben ist. Auch bemerkt man die Reife der Farbe daran, wenn ein wenig weiße Seide, die man hinein tunkt, grün wird, oder wenn sich oben auf die Farbe ein braunes kupfernes Häutchen setzt. Dessen ungeachtet fährt man aber mit dem Umrühren noch immer fort. Wenn man nun zum Färben selbst schreiten will, so macht man sich ein anderes Gefäß voll guter und klarer warmer Lauge, worein man die zum Färben bestimmte Seide, nachdem sie durch Seife und Alaun zugerichtet worden (s. Carmoisinroth auf Seide), und, damit sie sich besser färben lasse, in mehrere kleine Theile zertheilt worden ist, taucht. Wenn nun die Seide von der Lauge durchnäßt ist, wird sie wieder ausgewunden, und darauf in die Farbe gesteckt; oder man hängt sie über eine hölzerne Rolle, und wendet sie einige Mahl um, damit die Farbe gleich eingreifen könne. Dann

windet man sie mit den Händen über der Blauküpe aus, um nichts von der Farbe zu verlieren. Nun läßt man sie in den Händen abkühlen, um ihr das Graue zu benehmen, und wäscht sie sogleich in 2 verschiedenen Gefäßen mit Wasser, worauf sie mit aller Stärke ausgewunden wird, damit sie an keinem Orte feuchter bleibe, und ungleich in der Farbe werde. Dann wird sie auf Stangen ausgebreitet und getrocknet. Auch kann man die erste Lauge weglassen, und die Seide bloß mit Wasser annässen. Auf diese Weise kann man dunkelblau und lichtblau färben, je nach dem man die Seide lange oder kurze Zeit in der Farbe liegen läßt, weßwegen man die Stücke, welche am dunkelsten seyn sollen, zuerst einlegt, und sie etwas länger darin liegen läßt. Die geschwächte Farbe dient zu den hellesten und lichtesten Farben. Hat man aber nach und nach eine große Menge Seide gefärbt, so erhält man keine schöne Farbe mehr, und man muß ihr daher einen neuen Zusatz geben. Dieser besteht aus 8 Loth gestoßenem Indig, 16 Loth Potasche, 1 Loth Krapp, 1 guten Hand voll Weitzenkley und 1/2 Loth gestoßenem Weinstein. Dieses muß nicht weniger lange stehen, und eben so von Zeit zu Zeit umgerührt werden; dann kann man damit, wie zuvor, färben.

Blau auf Leinwand.

Man nimmt auf 2 Pfund Leinenzeug 8 Loth Brasilienspäne, läßt diese 1 Stunde lang kochen, thut dann 2 Loth Grünspan hinein, und rührt es gut unter einander. Wenn man die Farbe von dem Feuer abgenommen hat, legt man die Leinwand hinein, und läßt die Farbe damit kalt werden: dann nimmt man sie heraus, und läßt sie trocknen. Die Farbe wird hernach wieder siedend heiß gemacht, und wie vorher gebraucht, bis die Leinwand oder das Garn die beliebige Farbe angenommen hat.

Blau auf Wolle.

Man nimmt zu 8 Loth fein gestoßenem Indig beynahe 1 Seitel recht guten Essig, vermischt beydes, und läßt es 24 Stunden in warmer Asche stehen. Sollte nach Verlauf dieser Zeit noch nicht Alles aufgelöst seyn, so wird der Indig aufs neue in einem steinernen oder gläsernen Mörser gerieben, und nach und nach Urin dazu gegossen: dann thut man 1 Loth Färberröthe hinein, welche man mittelst eines Stockes recht hinein rührt. Dies wird nun in ein Gefäß gethan, worein man 12 reichliche Maß Urin gegossen hat. Man rührt Alles gut unter einander, welches man 8 Tage lang Morgens und Abends wiederhohlt, bis die Küpe, wenn man sie umrührt, auf ihrer Oberfläche grün wird, welches das Kennzeichen ihrer Vollkommenheit ist. Dann fängt man an, gesponnene Wolle, gewebtes Tuch, oder auch wohl gereinigte ungesponnene Wolle darin zu färben. Die gezwirnte Wolle kehrt man darin um, und läßt sie, je nach dem die Farbe mehr oder weniger dunkel seyn soll, eine längere und kürzere Zeit darin. Von Zeit zu Zeit zieht man sie in die Höhe, drückt sie über der Küpe aus, und setzt sie ein Paar Minuten der Luft aus, da sich dann die in der Küpe erhaltene Farbe verliert, und sich in eine blaue verwandelt. Ungesponnene Wolle wirft man einige Pfund in die Küpe, breitet sie darin mit den Händen aus, damit sie sich gleich färbe, und läßt sie 2 Stunden darin, je nach dem man sie heller oder dunkler haben will. Unterdessen hält man die Küpe in gehöriger Wärme. Wenn die Wolle ihre verlangte Farbe erhalten hat, wird sie in Klumpen heraus genommen, von einander gezogen, damit sie sich sogleich lüfte, die grüne Farbe verliere und blau werde, dann gespühlet und zum Trocknen ausgebreitet. Auf eben diese Weise verfährt man auch mit dem Blaufärben des Tuchs. Will man recht dunkel färben, so taucht man die Stücken verschiedene Mahl in die Küpe: soll die Farbe aber hell seyn, so muß man behuthsam verfahren, und die Sache kürzere Zeit

eintauchen. Da es aber schwer zu treffen ist, so ist es, wenn man hellblau färben will, am sichersten, die Stücke nicht eher zu färben, als wenn schon ein großer Theil der Farbe ausgezogen ist, und die Küpe zu erkalten anfängt. (Nach Gühlich.)

Blau (Sächsisch-) zu verbessern.

Man gebe in die mit Vitriol-Oehl gemachte Auflösung des Indigs ein feuerbeständiges Alkali, und nach der Sättigung verdünne man es mit kochendem Wasser. Auf diese Art kann man in wenig Minuten Zeuge lebhaft, stark und dauerhaft blau so färben, daß es nicht, wie gewöhnlich, schießt. (Dyonval.)

Bleichen.

Das Bleichen ist eine bekannte, aber nicht minder auf chemischen Grundsätzen beruhende Verrichtung, indem man durch öfteres Befeuchten mit Wasser und Ausstellen an die Luft aus Leinwand und andern Zeugen, auch aus Wachs, die denselben noch anhängenden natürlichen Farbetheile auszieht, und sie weiß macht. Bey Leinwand und andern Zeugen beschleunigt man das Bleichen durch Einweichen in Kalkwasser, Aschenlauge oder Potaschenauflösung, auch in saurer Molken, deren sich die Holländer zu ihren so genannten Milchbleichen bedienen, die aber auch schon geraume Zeit von den Deutschen nachgeahmt worden sind. Der zu bleichende Stoff muß, um die Einwirkung der Luft zu begünstigen, die möglichst große Oberfläche haben: daher wird auch das Wachs vorher in dünne Bänder, Scheiben oder Körner gebracht. Folgendes ist die Verfahrungsart der Holländer bey dem Bleichen der weißen Leinwand und des Garns. Zuerst wird das Leinenzeug 8 Tage in einer Lauge von Weidenasche, die so dünn und schwach ist, daß man ihre Schärfe kaum schmecken kann, eingeweicht. Nachher spühlt man die Leinwand gut ab, windet sie aus, und legt sie in saure Milch, worin sie wieder einige Tage liegen bleibt, worauf sie nochmahls abgespühlt,

und an den Ort der Bleiche gebracht wird. Hier wird sie nun mit einem halben Schuh hohen Stäben unterstützt, damit sie beständig in der Schwebe hänge, und die Luft sie so wohl oben, als unten, und von allen Seiten bestreichen könne. In dieser Lage bleibt sie 8 und mehr Tage und Nächte, und wird bloß von der Natur mit Thau und Regen benetzt, und von der Luft ausgewittert. Diese Behandlung wird 3 bis 4 Mahl wiederhohlt, worauf die Leinwand die verlangte Weiße hat. Das Garn hingegen läßt man in Potaschenlauge kochen, und mit Seife auswaschen: hierauf breitet man es auf Wiesen auf die Erde aus. So oft es die Sonne ausgetrocknet hat, wird es wieder mit Wasser begossen. Alles Vorhergehende wird auch noch mehrere Mahle wiederhohlt.

Eine andere sehr gute Bleichungsart ist folgende. Man nehme Korn- oder Gerstenmehl, wie es zum Brotbacken verbraucht wird (zu einer ordentlichen Laugbutte werden etwa 20 Pfund erfordert), und koche es in Wasser zu einer dicklichen Brühe. Hievon schütte man etwa einen halben Schuh hoch in die Butte, thue hierauf ein Stück Leinwand hinein, und trete sie mit den Füßen recht derb zusammen. Hat man nun viele Stücke zu bleichen, so wird wieder Brühe darauf gegossen, und wieder ein Stück fest getreten, und so fort, bis die Butte voll ist. Hat man aber nur ein Stück zu bleichen, so kann man sich in Absicht der zuzubereitenden Brühe darnach richten. Hierauf legt man ein Paar Hölzer, die mit Steinen beschwert werden, darauf, damit die Leinwand sich nicht heben kann, und läßt sie so 4 bis 6 Tage stehen und gähren. Die Leinwand ist, wenn sie aus dem Bottiche genommen wird, ganz mit Schleim überzogen, welcher wieder mit reinem Wasser ausgewaschen werden muß, wobey dieselbe derb durchgeklopft wird: am besten thut man aber, wenn man sie auf einer Walkmühle ordentlich walken läßt. Hierauf wird dieselbe in Aschenlauge gelegt, und dann, wie gewöhnlich gebleicht, wobey man aber immer über den andern oder dritten Tag wieder frisch laugen muß. Auf diese Art wird das Leinenzeug

recht schön weiß. Hat man aber feine Leinwand, und man wollte die Bleiche aufs höchste treiben, so sammle man noch saure Milch, trete die Leinwand, wie oben mit der Mehlbrühe gelehrt wurde, nun nochmahls in saure Milch fest ein, und lasse sie wieder gut gähren, wasche sie dann rein aus, und man wird für seine Bemühung durch ungemeine Schönheit und größere Dauer der Leinwand reichlich belohnt werden. Man hat auch die dephlogistisirte Salzsäure und eine verdünnte Vitriolsäure zum Bleichen angewandt, die freylich der Leinwand eine besondere Weiße geben, aber vor deren zerstörenden Wirkungen sie sich doch schwerlich ganz schützen läßt, wiewohl man vorgegeben hat, daß man Geheimnisse wider die Schädlichkeit dieser Säure anwende. (Samml. geprüfter Erfahrungen, Hermbstädt u. chem. Onomatologie.)

Bley zu verzinnen.

Hierzu ist es nöthig, vorher das geschmolzene Zinn zu körnen, daß man es in Tropfen auf eine Tafel fallen läßt. Diese kleinen Kügelchen oder platten Tropfen werden hernach auf die ausgestreckte Bleytafel gestreuet, unter welcher Kohlen stehen, die die Tafel stark genug erwärmen, um das Zinn auf ihr flüssig zu machen, ohne doch das Bley zu schmelzen. In dem Augenblicke, in welchem das gekörnte Zinn schmilzt, wird es mit einem in Geigenharz getunkten Wischlappen von Werg über die Tafel verwischt, wie es die Kupferschmiede und die Zinngießer machen. Da aber das Zinn eher, als das Bley, schmilzt, so ist es auch möglich, fast auf gleiche Weise das Zinn wieder herunter zu bringen, indem es über dem über Kohlen gebrachten Bley schmilzt und abläuft. (Kunst des Bleyarbeiters.)

Bleypflaster.

Man theilt die Pflaster gewöhnlich in Bleypflaster und Wachspflaster. Jene haben ihre Festigkeit dem in einem fetten Oehle aufgelösten Bleykalke, und diese dem Wach-

ſe, Harze und Talge zu verdanken. Unter den erſtern iſt das Bleyweißpflaſter (emplastrum album coctum) das gewöhnlichſte. Unter den Bleykalken erfordern 2 Theile Bleyweiß 1 Theil, 1 Theil Mennige ungefähr 1 1/2 Theil, und 1 Theil Bleyglätte 2 Theile Oehl zur Auflöſung. Um das Bleyweißpflaſter zu verfertigen, erhitzet man das Baumöhl vorher in einem kupfernen Keſſel, und ſchüttet dann das fein geriebene Bleyweiß unter beſtändigem Umrühren mit einem hölzernen Spatel hinzu, und hält damit bey gelindem Kochen ſo lange an, bis die Auflöſung des Bleykalkes vollendet iſt, und die Miſchung die erforderliche Härte hat. Iſt das Bleyweiß echt, ſo erreicht man ſeinen Zweck bald: ein kleiner Zuſatz von Bleyglätte befördert die Conſiſtenz des Pflaſters, ohne Nachtheil der weißen Farbe, ſehr: andere Zuſätze, als Alaunauflöſung, oder wohl gar verdünnte Vitriolſäure, deren man ſich zur Beſchleunigung der Arbeit wohl zu bedienen pflegt, ſind zweckwidrig. Es iſt hinreichend, und auch, um das Anbrennen zu verhüthen, nothwendig, während des Kochens etwas Waſſer hinzu zu ſchütten: nur muß man hierbey die Vorſicht gebrauchen, nicht bis zum völligen Verdünſten deſſelben zu warten, wenn man aufs neue Waſſer hinzu ſchüttet, um das Ueberſteigen, oder wohl gar das gewaltſame Umherſpritzen der Pflaſtermaſſe zu verhüthen. Ob das Pflaſter ſeine gehörige Härte habe, ſieht man an den großen Blaſen, die es wirft, und noch deutlicher, wenn man etwas in kaltes Waſſer fallen läßt. Die Wachspflaſter werden durch bloßes Schmelzen und Zumiſchen der erforderlichen Ingredienzien bereitet. Kommen Gummiharze hinzu, ſo werden dieſe vorher über gelindem Feuer in Terpentin aufgelöſet. Sehr riechbare und flüchtige Körper werden erſt beym Erkalten zugeſetzt. (Chem. Onomatologie.)

Bleyweiß auf eine verbeſſerte Art zu machen.

Anſtatt Bley vermittelſt Eſſig in Töpfen unter einer Wärme von Lohe oder Dünger zerfreſſen zu laſſen, wie das

gewöhnliche Verfahren dabey ist, nehme man Bleyglätte, und reibe sie besonders fein in Seewasser, oder in einer andern salinischen Mischung, wo dann, nach wiederhohltem Pulverisiren, Waschen und Bleichen, ein Bleyweiß von der besten Eigenschaft erhalten wird. Auch kann man ein Bleyweiß ohne saure Mischung, deren man sich eigentlich nur zur Erleichterung des Processes bedient, durch Legiren, wiederhohltes Waschen und Trocknen, in so fern man der Wirkung der gemeinen Luft dabey hinreichende Zeit gestattet, erhalten. (Repertory of arts and manuf.)

Blumenblätter mit Beybehaltung ihrer Farbe für Herbarien zu erhalten.

Um den getrockneten Blumenblättern, welche in den Herbarien ihre Farbe verlieren, das Ansehen zu geben, als ob sie diese Farbe beybehalten hätten, lege man die Blätter so lange in Alkohol, bis sie ihrer Farbe ganz beraubt sind, und leime sie dann auf ein Blatt Papier, welches, so viel als möglich, die Farbe der Blume hat, worauf man hernach die Blätter darnach ausschneidet, und auf weißes Papier leimt. Oft kommt die Farbe auch von selbst wieder, wenn man die Blätter nur so lange im Alkohol läßt, als nöthig ist, ihre Farbe bloß zu schwächen, und sie geht dann nie wieder aus, wenn man sie hernach bloß auf weißes Papier klebt. Diese Wiederherstellung der Farbe erfolgt gemeiniglich nach einer oder zwey Stunden. Vorzüglich hat die Erfahrung gelehrt, daß die rothen Blumenblätter einiger Pflanzen, z. B. des Mohns, des Adonis ꝛc., ihre rothe Farbe lebhaft und dauernd wieder annehmen, wenn man sie mit etwas schwacher Säure bestreicht und reibt. (Hauy in den Traités de l'acad. des sciences, und Voigt im Magazin für den neuesten Zustand der Naturkunde.)

Bouillon (trockener.)

Man nehme einen Kalbsschlegel, ein junges Huhn oder anderes junges Fleisch (denn von altem Fleische darf man kein gutes Gelé erwarten), und zerkoche es ganz. Wenn man hernach das Bouillon davon hat durch ein Tuch laufen lassen, thut man es in ein zinnernes Becken, setzt es auf ein kleines Kohlfeuer, und läßt es bey fleißigem Umrühren, damit es nicht anbrenne, einziehen. Man zertheilt hierbey die sich oben ansetzende Haut, damit das Verdunsten nicht gehindert werde, und fährt so fort, bis das Bouillon zu einem Gelé wird. Hierauf stellt man es vom Feuer, setzt es auf ein mit siedendem Wasser angefülltes Gefäß, und deckt das Becken mit einem blechernen Deckel, der oben eine Röhre hat, zu, wodurch die Wärme zusammen gehalten wird, und sich die Feuchtigkeit ausdünsten kann. Man muß aber dann und wann den Deckel abnehmen, und das Gelé umrühren. Nach einigem Kochen wird es zu einem starken Leim, worauf man es vom Feuer nimmt, und es kalt werden läßt. Auf diese Art wird die ganze Substanz des gekochten Fleisches zu Einer Portion, und man braucht nur ein kleines Stückchen davon in Wasser aufkochen zu lassen, so erhält man eine sehr gute Suppe davon. Da ein solches Gelé seine Liebhaber findet, weil man oft nicht weiß, wo man in der Geschwindigkeit, z. B. für Kranke, gute Suppe hernehmen soll: so hat derjenige, welcher hiervon einen Erwerb sucht, davon Portionen, jede zu einem Loth, zu schneiden, und diese, gleich der Chocolade, in Papier zu wickeln. Ein solches Loth, wenn es in siedendem Wasser ganz zergangen ist, und mit etwas Muscatenblüthe gewürzt wird, gibt für 2 Personen hinlänglich Suppe. Auch läßt sich dieser trockene Bouillon Jahr und Tag aufhalten. — Auf eine andere Art nimmt man 12 Pfund saftiges, nicht zu fettes, doch auch nicht zu mageres Rindfleich, ein zerhacktes Suppenbein oder einen Marknochen, zwey alte, mit den Knochen zerstoßene Hühner, ein Paar Kalbsfüße, ein halbes

Quintchen Muscatenblumen, ein Drittelquentchen Ingwer, eben so viel langen Pfeffer und 4 bis 5 Lorbeerblätter. Dies Alles thut man in einen irdenen Topf, gießt Wasser hinzu, deckt den Topf zu, läßt es 12 Stunden auf einem Kohlenfeuer kochen, rührt es bisweilen um, und schäumet es ab. Dann seihet man Alles durch ein Haarsieb, und läßt es, nachdem man alles Fett rein abgeschöpft hat, erkalten. Jetzt wird ein Gelé daraus, und dieses setzt man in einem irdenen Topfe auf Kohlenfeuer, und läßt es ganz langsam einkochen, bis es dick wird. Hierauf schüttet man es in eine zinnerne Schüssel, läßt es fest werden, schneidet es in 3 Finger lange und breite Stücke, die man in einer irdenen Schüssel in einen Backofen bringt, woraus schon das Brot heraus genommen worden ist, und läßt sie langsam trocknen. Uebrigens verfährt man, wie bey der ersten Art. Wenn man in dem Wasser, worin das Gelé zerlassen wird, vorher etwas Sauerampfer, Spenat, Körbelkraut und Petersilie kocht, so wird die Suppe noch besser. (Handbuch zum Nutzen u. zum Vergnügen.)

Branntwein, den Geschmack desselben zu verbessern.

Ein allgemeiner Zusatz zum Branntwein, um seinen Geschmack zu verbessern, und ihm diejenige Probehaltigkeit zuzusichern, welche in den Perlen oder Luftbläschen bestehet, sind die Wurzeln von Brennesseln. Man rodet sie zum Gebrauche aus, schneidet das Kraut ab, zerhauet die Wurzeln mit einem Handbeile in Stücke, und gibt 4 Pfund davon ausgewaschen in die Blase. Hat der Branntwein einen brandigen Geschmack, so ist kein anderes Mittel, ihn verkäuflich zu machen, als daß man ihn über Wacholderbeeren oder Pomeranzenschalen abzieht. Will man dem Branntwein einen Pfirsichgeschmack geben, so zerstoße man Vogelkirschen sammt den Kernen, und thue sie in selben. Um dem Branntwein den Korngeschmack zu benehmen, gieße man, wenn man ihn brennt,

ein Maß süße Milch hinzu, werfe etwas groben Sand in die Blase, und gebe noch eine Hand voll Potasche, oder Sauerteig, oder Kaffehsatz, oder eine Hand voll Salz hinzu, und destillire ihn übrigens, wie gewöhnlich. Will man dem Branntwein einen angenehmen bittern Geschmack, und dabey eine schöne rothe Farbe geben, so dient dazu die scharlachrothe vierfädige Monarde, deren Blätter und Blüthen man damit ansetzt. Bey diesen Mitteln kann man des langweiligen bekannten Gebrauchs des Kohlenpulvers entbehren. (Stricke, Thruß, Haßler, Krünitz u. schles. ökon Nachrichten.)

Branntwein (guter Bitter-).

Man nehme Tausendguldenkraut, Cardobenedict, Alantwurzel, Pimpinell, Angelica, Krausemünze, Wermuth, auserlesene Myrrhen, Saffran, Citronenschalen, Pomeranzenschalen, Fenchel, Anis und Scordium, von jedem meistens eine gute Hand voll, thue es zerschnitten in eine Flasche, gieße nach Verhältniß starken Branntwein darauf, und lasse es gut verstopft 14 Tage entweder an der Sonne oder in anderer Wärme stehen, damit es sich gut ausziehe. Dann kann man, wenn der erste Branntwein abgeseiht ist, frischen zugießen, und denselben nach Belieben stark oder schwach machen. — Einen weniger bittern Magenbranntwein macht man, wenn man 4 Loth Pomeranzenschalen, 11 Loth Citronenschalen, beyde ohne die innere weiße Rinde, 1/2 Loth Gewürznelken, eben so viel Zimmt und eben so viel Myrrhenharz, dann zur Farbe 1 Quentchen rothe Sandelspäne zu Pulver zusammen stößt, 4 Maß guten Kornbranntwein darüber schüttet, es 3 Tage an einen warmen Ort stellt, und es öfters umschüttelt. (Halle und Harttrodt.)

Branntwein, dessen Gehalt zu erkennen.

Man nehme 6 Loth Branntwein, genau gewogen, auf einen irdenen Teller, erwärme ihn, wenn er sehr kalt ist,

weil er sonst nicht anbrennt, bringe ihn durch ein Schwefelholz oder ein Stückchen Papier in Brand, rühre die Masse beständig um, und wäge, wenn die Flamme erlischt, das Uebriggebliebene, welches nicht mehr als 2 Loth an Gewicht betragen darf. Oder man gieße ein wenig Branntwein in ein grünliches, mit einem engen Halse versehenes Glas, halte die Mündung desselben fest zu, und stoße den Boden des Glases in die andere Hand stark auf, worauf der Branntwein hoch aufschwellen, und kleine Bläschen gewinnen wird. Je mehr er nun Bläschen auftreibt, und je länger dieselben stehen bleiben, desto stärker und geistiger ist er. (Gericke und ökonom. Wörterbuch.)

Branntwein liqueurartig ohne Feuer und Abziehblase zu machen.

Man vermische ein Paar Messerspitzen voll rothen oder weißen Weinstein mit einer hinlänglichen Menge zerquetschtem Anis, Citronen- oder Pomeranzenschalen, getrockneten Weichseln, oder wornach sonst der Branntwein schmecken soll, thue diese Mischung in eine Düte von Löschpapier, gieße auf die oben angezeigte Art verfeinerten Branntwein darauf, und lasse es in eine untergesetzte Flasche durchlaufen. Sollte er noch nicht den Geschmack genug angenommen haben, so lasse man das Abgelaufene noch ein Mahl über die Mischung ablaufen, und setze dann Zuckerwasser hinzu. (Danziger Liqueur-Fabrikant.)

Branntwein, aus demselben guten Liqueur zu destilliren.

Um dem übergehenden Aquavit den üblen Korngeschmack und Geruch zu benehmen, muß man zugleich mit dem Branntwein und dem Gewürz, oder der Frucht, wovon der Branntwein den Geschmack annehmen soll, auf jede 14 gemeine

Flaschen Branntwein anderthalb bis 2 Flaschen frische Milch und 5 Pfund frisches und von allem Fett gereinigtes Rindfleisch in die Blase thun: dann muß man aber beym Anfange der Destillation einige Mahl nachsehen, und den Vorlauf, oder das Erste, welches übergegangen ist, und den Korngeruch im höchsten Grade hat, absondern. Aller übrige Branntwein wird völlig ohne üblen Nachgeruch, und ein angenehmer Gewürzbranntwein seyn, welchen man zu gleichen Theilen mit stark gesüßtem Zuckerwasser vermischen muß, um ihn zum Gebrauche tüchtig zu machen. Das Sonderbarste hierbey ist, daß die Milch und das Fleisch, welche in der Blase zurück bleiben, den Korngestank im höchsten und f[illegible]lhaftesten Grade bey sich haben. — Oder man lasse sich von dem Klempner eine Maschine, die ein Maß hält, und die Gestalt eines Bierglases hat, machen. Oben muß sie einen Deckel haben, am untern Theile aber mit einem Trichter, der zwey über einander anzubringende Siebe hat, deren jedes von dem andern eine gute Hand breit entfernt ist, versehen seyn. Auf das oberste lege man ein Blatt fein gekratzte Baumwolle, und streue einen Theelöffel voll sal tartari und 2 Löffel voll cremor tartari, einen Theelöffel voll weißen Ingwer, 1 1/2 Loth fein geriebene Pomeranzen- oder Citronenschalen und 2 Loth Zucker darauf. Auf das untere Sieb lege man ebenfalls ein Blatt Baumwolle. Hierauf gieße man eine Maß auf oben angegebene Art veredelten Branntwein in die Büchse, mache den Deckel zu, und lasse ihn 2 bis 3 Mahl durch oben angezeigte Ingredienzien laufen. Auf diese Art kann man, wenn man andere Ingredienzien nimmt, andere Sorten Liqueur machen: nur muß man zu jeder Sorte sal tartari, cremor tartari und weißen Ingwer in oben angezeigter Quantität nehmen. Kirschen, Kümmel, Anis und andere Sachen müssen zuvor zerquetscht werden. Pomeranzen-Liqueur kann man mit 2 Löffeln voll rothem Sandel, und Citronen-Liqueur mit eben so viel Curcume färben. (Nach Tromsdorf.)

Braunschweiger-Grün.

Es wurde zuerst von Gravenhorst in Braunschweig bereitet, und von ihm lange als ein Geheimniß behandelt; aber Göttling entdeckte dasselbe. Man bereitet es, indem man in eine in einem Theil Salmiak mit Wasser gemachte Auflösung 3 Theile Kupferblechstücke legt, Alles leicht zugedeckt einige Zeit stehen läßt, dann das auf den Blechen gebildete grüne Oxyd abspühlt, die Bleche wieder in die rückständige Auflösung bringt, und sie so fort behandelt, bis alles metallische Kupfer verschwunden ist, worauf das entstandene grüne Oxyd gesammelt und getrocknet wird. 12 Theile Kupfer, auf diese Art behandelt, liefern 17 Theile grüne Farbe, welche, mit dem dritten Theile Weinstein gekocht, das so genannte geläuterte Braunschweiger Grün darstellen.

Bremer-Blau.

Es wird erhalten, wenn 4 Theile schwefelsaures Kupfer und ein Theil schwefelsaurer Zink zusammen in 20 Theilen Wasser aufgelöst werden, und man diese Auflösung durch ätzendes Natrum fällt, den Niederschlag aber aussüßt und trocknet. (Hermbstädt.)

Bronze, Composition, Glockenspeise, Kanonengut.

Bronze ist, so wie die folgenden, ein metallisches Kunstproduct, oder eine Composition, aus welcher Statuen und andere Kunstsachen gegossen werden. Man nimmt dazu Kupfer und Messing, oder auch Zinn, Kupfer und Wismuth, oder auch folgende Gemenge: 4 bis 5 Theile Zink und 20 bis 32 Theile Kupfer; oder 1 Theil Zink und 8 Theile Messing. Bronzirte Kunstsachen, z. B. Statuen, Vasen u. dgl. von Gyps, die äußerlich das Ansehen von Bronze haben, werden dadurch hervor gebracht, daß man sie mit fein

zerriebenem Pulver von Messing und Kupfer überzieht. Aus einer ähnlichen Composition besteht das Glockenmetall und das Kanonengut: denn es ist ein vermischtes Metall aus Kupfer und Zinn in verschiedenen Verhältnissen, je nach dem die Anwendung dieses Metalls verschieden ist. Besserer Klang, mehr Dauerhaftigkeit gegen die Luft sind die vorzüglichen Eigenschaften dieser Mischungen. Man empfiehlt zu Kanonen 100 Theile Kupfer, 6 Theile Messing und 9 Theile Zinn; oder 10 Theile Kupfer, 1 Theil Zinn und 2 Theile Zink; oder 8 Theile Kupfer, 4 Theile Messing und 1 Theil Zinn. Zu Glocken räth man 100 Theile Kupfer, und 20, 25 bis 33 Theile Zinn; oder 10 Theile Kupfer, 4 Theile Zinn und 1 Theil Zink oder Messing. Wismuth erhöhet den Klang der Glockenspeise; auch wird wohl Spießglanzmetall, wie auch Arsenik, zugesetzt. Zu metallenen Spiegeln ist eine Mischung aus 2 Pfund reinem Kupfer und 14 1/2 Unze Zinn am besten: gewöhnlich nimmt man dazu 3 Theile Kupfer, 1 Theil Zinn und etwas Arsenik, oder auch in umgekehrtem Verhältnisse. Der Arsenik muß mit schwarzem Flusse, oder mit Salpeter und Schwefel figirt werden: das letzte Verhältniß gibt ein festes, dichtes, stahlfarbiges Metall. 8 Theile Kupfer und 2 Theile Zinn geben ein Metall unter dem Nahmen: indianisches weißes Gancham, oder Bongalam. Gleiche Theile Kupfer und Zinn geben eine spröde Masse, die sich pulverisiren läßt: nur das Scheidewasser scheidet sie, löset das Kupfer auf, und läßt das Zinn zerfressen liegen. 16 Theile Kupferbleche mit 1 Theil Zinn schichtweise eingesetzt, und mit starkem Feuer geschmolzen, geben ein goldfarbenes Metall. Hat das Kupfer in den Mischungen die Oberhand, so klingt das Metall stärker. Viel Kupfer und wenig Zinn, und umgekehrt wenig Kupfer und viel Zinn geben ein geschmeidiges Metall. Wenn man hingegen diese 2 Metalle von gleichen Theilen bis zu 8 oder 9 Theile Kupfer zu einem Theil Zinn nimmt, so erhält man spröde Metalle, welche Sprödigkeit über

und unter diesem Verhältnisse abnimmt. (Conversat. Lexikon u. chem. Onomatologie.)

Buchbinderkleister.

Hierzu nimmt man weiße Stärke, welche mit Planirwasser, oder auch mit einem mit Pergamentspänen abgekochten Wasser eingerührt ist. Auf diese eingerührte Stärke wird stark siedendes Wasser gegossen, und etwas zerstoßener Alaun hinzu geschüttet. Diese Mischung wird anhaltend gerührt, bis nichts Festes mehr darin zu sehen ist. Erkaltet wird dieser Kleister mit einem Pinsel aufgetragen. (Sprengel.)

Bücher am Schnitte zu färben.

Zum roth gefärbten Schnitt wird Zinnober genommen, zum blauen Berlinerblau oder Indig, je nach dem er dunkel oder hell werden soll, und zum grünen Schnitt Auripigment mit Berlinerblau vermischt. Diese Farben werden auf dem Reibsteine mit Wasser gerieben, und vor dem Auftragen mit verdünntem Kleister gemischt. Die Farbe selbst trägt man 2 bis 3 Mahl auf, je nach dem sie dunkel seyn soll. Doch muß sie nach jedem Auftragen trocken werden. Wenn sie völlig aufgetragen und trocken ist, so wird sie zuletzt mit einem Polir- oder Achatstein trocken gerieben. Will man den Schnitt marmoriren, so muß zuerst Kleister aufgetragen, und mit einer Hand voll Papierspäne so lange gerieben werden, bis er trocken ist. Dann trägt man die Farbe mit dem Pinsel auf, und reibt sie mit dem Finger wolicht aus einander. Wenn sie hernach trocken ist, wird sie gleichfalls mit einem Achatstein geglättet. (Sprengel.)

Bücher, einen Marmorband derselben zu bewerkstelligen.

Man trägt Eisenschwärze auf das Leder auf, aber sogleich auch wieder mit Wasser verdünntes Scheidewasser, wel-

ches die Eisenschwärze an manchen Stellen wieder wegbeizt, und so einen Marmor hervor bringt. Der Band wird hierauf mit Eyweiß angestrichen. (Derselbe.)

Bücher, den Franzbänden derselben Glanz zu geben.

Der ganze Ueberzug des Bandes wird mit Kleister beschmiert, und dieser mit Papierspänen eingerieben und getrocknet. Dann wird der Ueberzug mit Eyweiß bestrichen, und wenn dieser Anstrich trocken ist, bespritzt man ihn durchgängig mit der bekannten Eisenschwärze, und läßt diese trocknen. Dann wird das Leder mit Citronensaft, und hiernächst mit einer Farbe, die mit Wasser und Alaun aus Fernambuck oder Cochenille gekocht ist, besprengt, und wenn dieses trocken ist, wird der Ueberzug abermahls mit Eyweiß bestrichen, und gut abgetrocknet. (Derselbe.)

Bücher in englischem Band.

Da das Leder des englischen Bandes gelb seyn soll, so wird das bräunliche Leder vermittelst eines Schwammes mit Citronensaft bestrichen, welcher gleichsam das Leder bleicht und gelber macht. Bey Schafleder wird es noch über dies mit Eyweiß überzogen, um dem schlechteren Leder ein Ansehen zu geben. (Sprengel.)

Cacao = Butter.

Die Abscheidung dieser Butter geschieht entweder durch das Auskochen der abgeschälten und vorher in einem heißen Mörser fein geriebenen Cacao = Bohnen mit Wasser, wobey sich die Butter auf der Oberfläche sammelt, die durch nochmahliges gelindes Schmelzen oder Kochen mit Wasser von den noch anhängenden fremden Theilen befreyet, und farbenlos erhalten wird; oder durch das Auspressen der gestoßenen Cacao=

Bohnen in einer erwärmten Presse. Auf letztere Art erhält man nach Dehns Erfahrung eine größere Menge, und auch härtere Butter, als die durch das Auskochen gewonnene ist, so wie auch die aus karakischen Bohnen erhaltene nicht so leicht, wie die aus martiniquischen, erstarrt. Ihre Anwendung gehört vorzüglich in die Heilkunst zu Salben und Pflastern. Mit mineralischem Laugensalze gibt sie eine Cacao = Butter = Seife. (Chem. Onomatologie)

Calmus = Aquavit (rother).

Man mache 10 Loth Calmus und anderthalb Loth Angelica = Wurzel recht klein, gieße 5 Maß ordinären guten Branntwein darauf, verwahre die Flasche gut, lasse es einige Tage digeriren, und ziehe den Spiritus wie gewöhnlich ab. Ferner koche man 1 1/2 Pfund gewöhnlichen Syrup mit anderthalb Maß Wasser, schäume ihn gut ab, und wenn er gut ausgeklärt ist, versetze man den erhaltenen Spiritus damit. Um aber diesem Aquavit die rechte Farbe zu geben, setze man ihm noch etwas Heidelbeer = Tinctur zu, die man sich, da man derselben oft zum Färben der Aquavite bedarf, auf folgende Art selbst zubereiten kann. Man nehme eine Metze frische Heidelbeeren, thue sie entweder in eine gut verzinnte Casserole, oder in einen ganz neuen Tiegel, setze sie über ein mäßiges Feuer, und lasse sie kochen. So wie sie in starkem Sude sind, und Saft zu geben anfangen, thut man ungefähr ein Loth Cremor Tartari hinzu, rühre es mit einem hölzernen Spatel recht unter einander, gieße es hernach durch eine etwas feine Leinwand, und presse alles rein aus. Diese Tinctur fülle man nunmehr auf Bouteillen, gieße in jede derselben etwas von recht gutem, wenigstens 2 Mahl abgezogenem Spiritus, und hebe die Tinctur an einem nicht allzu warmen Orte zum künftigen Gebrauche auf. Mann kann damit dem Aquavit dunkle oder lichtrothe Farben geben. (Samml. geprüfter Erfahrungen.)

Capellen für Chemisten zu verfertigen.

Die Capelle ist ein cylindrisches, aus Asche verfertigtes Gefäß, welches oben eine Aushöhlung, beynahe wie eine Schüssel, hat. Diese Vertiefung hat etwa 1 Fuß zum größten Durchmesser, und 4 bis 6 Zoll zur größten Tiefe. Die buchene Asche, woraus die Capellen verfertigt werden, wird gesiebt, mit heißem Wasser ausgelaugt, mit kaltem Wasser geschlämmt, und zusammen geballt getrocknet. Man schlämmt sie dann von neuem, feuchtet sie mit Bier an, und schlägt sie in eine hölzerne Form, welche man die Nonne nennt: die obere Aushöhlung wird mit einem andern Holze, dem Mönch, geschlagen. Endlich wird diese Vertiefung mit Beinasche bestreuet, und dann nochmahls mit dem Mönch gerieben. Man mischt wohl auch Beinasche unter die Holzasche, und die kleinen Capellen werden ganz von Beinasche, große aber ganz aus Asche von Buchenholz verfertigt. (Sprengel.)

Carmeliter = Wasser.

Man nimmt dazu 6 Hände voll frische Melissenblätter, 3 Hände voll Betonienkraut, 4 Loth Citronenschalen, 2 Loth Muscatennuß, eben so viel Coriander, ein Loth Gewürznelken und eben so viel Zimmt, ferner ein Maß guten Wein und 24 Loth rectificirten Branntwein. Dieses Alles läßt man sich zusammen in einer wohl verwahrten Flasche abbeizen, und zieht es dann gelinde ab. (Breslauer Sammlungen.)

Carmoisinroth (echtes) auf Seide.

Wenn die Seide von den Cocons kommt, so hat sie eine Steifigkeit, welche man ihr, bevor sie noch zur Arbeit genommen werden kann, benehmen muß. Ueber dies hat sie auch eine schmutzige, dunkelgelbe Farbe, welche die andern Farben, die sie annehmen soll, verderben würde. Von beyden Fehlern befreyet man sie auf folgende Art. Man bindet

die rohe Seide in einen Sack zusammen, damit sie sich nicht verwickle. Auf jedes Pfund nimmt man 8 Loth in kleine Stücken geschnittene oder geschabte trockene Seife, schüttet diese mit genugsamem Regen- oder gemeinem Flußwasser in einen Kessel, und bringt es zum Kochen: dann gießt man kaltes Wasser dazu, und legt den Sack mit der Seide hinein, läßt aber dabey nur einige Kohlen unter dem Kessel, damit das Bad ohne Kochen heiß bleibe; denn durch das Kochen würde sich die Seide theilen. Wenn sie nun in diesem Seifenwasser genug gezogen, und die Klebrigkeit, welche die Steife und Rauhigkeit verursachte, verloren hat, nimmt man sie heraus, spühlt sie in klarem Flußwasser so lange aus, bis das Wasser nicht mehr trübe wird, und trocknet sie dann. Nun wird sie noch ein Mahl gekocht, welches aber einige Stunden lang dauern muß, wobey man wieder wenigstens 10 Loth Seife auf jedes Pfund Seide nimmt. Dies ist die Vorarbeit, welche man mit der rohen Seife, die gefärbt werden soll, vornimmt, wobey sie gewöhnlich ein Viertel von ihrem Gewichte verliert. Doch ist sie hierdurch noch nicht geschickt, die Farben anzunehmen: sie muß auch noch vorher gebeitzt werden. Dies geschieht vermittelst des Alauns, wodurch der Glanz der Farbe zugleich erhöhet, und die gefärbte Seide dauerhaft und fest wird. Wenn daher die Seide aus dem Seifenbade gekommen ist, nimmt man auf jedes Pfund Seide 8 Loth römischen Alaun, läßt ihn in einem reinen Kessel in Flußwasser zergehen, und gießt hernach so viel Flußwasser hinzu, daß die Seide, die man zuletzt hinein legt, völlig davon bedeckt wird. Hierin läßt man sie eine Nacht liegen, nimmt sie dann heraus, windet sie über dem Kessel aus, und spühlet sie in Fluß- oder Regenwasser ab. Diese Procedur merke man sich wohl, da in der Folge bey andern Farben darauf verwiesen werden wird. Nunmehr ist die Seide zur Annahme der Farbe geschickt, und man füllet daher zu einem Bade für dieselbe einen Kessel bis zur Hälfte mit Flußwasser an, und wirft, wenn es im Kochen ist, auf 1 Pfund Seide 2 bis 4 Loth gestoßene weiße Galläpfel hinein.

Da aber die Galläpfel bey der Carmoisinfarbe nicht so nothwendig, wie bey andern Farben, sind, so wird dabey das Gewicht nicht so genau zur Nachhaltung angegeben. Dabey stößt man auf jedes Pfund Seide 5 bis 6 Loth Cochenille zu feinem Pulver, siebt sie, und wirft sie in das Bad. Hat die Cochenille ein Mahl darin aufgekocht, so thut man den sechzehnten Theil ihres Gewichts gebrannten Weinstein dazu. Wenn nun auch dieser mitgekocht ist, schüttet man auch eben so viel Zinn, als man Weinstein genommen hat, hinzu. Das Zinn wird zuvor in Königswasser aufgelöst, oder die ganze Zusammensetzung folgender Gestalt bereitet. Zu 6 Loth Cochenille werden anderthalb Quentchen Zinn genommen, welches man zu Spänen feilt; oder man nimmt schon Zinnspäne, reibt sie mit einem halben Quentchen Salmiak zusammen, schüttet es in einen kleinen steinernen Krug, thut dazu 3 Quentchen reines Wasser und 4 Quentchen starkes Scheidewasser, und läßt alles zusammen stehen, bis sich das Zinn aufgelöst hat. Diese Auflösung mischt man nun mit dem Bade gut durch einander, und füllt dann den Kessel mit Wasser voll, und zwar so, daß auf jedes Pfund Seide ungefähr fünftehalb Maß Wasser kommen. Wenn das Bad auf diese Weise fertig ist, wirft man die Seide, nachdem man sie in kleinere Stücke getheilt hat, hinein, und drehet sie darin 5 bis 6 Mahl um, bis sie die Farbe durchgängig angenommen hat. Hierauf zieht man das Feuer unter dem Kessel hervor, und bringt die Seide in eine Alaun- oder Potaschenlauge, worin man sie etwa 6 Stunden liegen läßt. Hernach wäscht man sie im Flusse, klopft sie, windet sie aus, und breitet sie über Stangen zum Trocknen.

Carmoisin auf Pomeranzenart auf Seide.

In einen reinen Kessel thut man reines, durch ein Tuch geseihetes Regenwasser, und nimmt auf jedes Pfund Seide 8 Loth Potasche und 6 Loth Orlean; beydes muß aber durch

ein Sieb in den Kessel gesiebt, und darin durch das Feuer aufgelöset oder geschmolzen werden, damit sich nichts davon an den Kessel anhänge. Hierauf wendet man die nach obiger Art mit Seife gewaschene und mit Alaun gebeizte Seide aufs beste in der Farbe herum, läßt sie noch ein Mahl aufkochen, und nimmt dann das Abwinden und Abslößen vor. Ueber dies macht man einen andern Kessel mit warmem Wasser zurechte, und gibt auf ein Pfund Seide 24 Loth Galläpfel hinein, die man 2 Stunden lang sieden, und sich wieder eben so lange abkühlen läßt. Nun wird die Seide 3 bis 4 Stunden in diese Abkochung gelegt, dann wieder heraus genommen, ausgewunden, abgespühlt, ein wenig geklopft, und darauf getrocknet.

Carmoisin-Muscatfarbe auf Seide.

Man füllt einen reinen Kessel zur Hälfte mit Regen- oder Flußwasser an, nimmt auf jedes Pfund Seide 8 Loth Gelbholz, bindet dies in ein leinenes Tuch, legt es in das Wasser, und läßt es stark aufsieden. Hierauf gibt man zu dem Gelbholze noch ein Pfund Blauholz, und läßt beydes mit einander aufsieden. Ueber dies thut man noch 1 Pfund gut pulverisirte Galläpfel in den Kessel, und füllt denselben mit altem Gallus-, oder in Ermangelung desselben mit anderm reinem Wasser an, und läßt es darauf noch eine Stunde kochen. Hierauf wird der Kessel vom Feuer abgenommen, und die zuvor mit Seife gewaschene und mit Alaun gebeizte Seide hinein gelegt, die man öfters aufhebt, umkehrt und hin und her zieht, damit sie die Farbe gehörig annehme. Zuvor kann die Farbe nicht auf Ein Mahl zur Vollkommenheit gebracht werden: aber man läßt die Seide 12 bis 15 Stunden in dem Bade liegen, nachdem man das Farbgeschirr zurück gezogen hat. Hierbey kann man die Art der Farbe nach dem Geschmacke des Bestellers richten; denn je länger die Seide in der Farbe bleibt, um so dunkler wird sie ausfallen. Endlich wird die Seide heraus

genommen, mit den Händen, so viel möglich, ausgedrückt, geklopft, und mit frischem Wasser ausgewaschen. Ueber dies wird sie noch ein Mahl mit warmem Wasser schleifbraun gemacht, dann wieder abgekühlt, geklopft, in frischem Wasser gereinigt, und zuletzt aufgehängt und getrocknet.

Carmoisin auf Leinen.

Zu jedem Pfund Leinen kocht man 8 Loth Fernambukspäne in einem Maß Lauge und 2 Maß Wasser eine gute Stunde lang ab: dann nimmt man den Kessel vom Feuer, seihet es durch, thut 2 Loth vorher schon aufgeweichten Alaun in diese Farbe, rührt sie gut um, legt das Leinenzeug hinein, und läßt es so lange darin liegen, bis alles erkaltet ist: dann wird es heraus genommen, und auf einem Boden oder irgend wo im Schatten getrocknet, aber nicht vorher ausgespühlt.

Carmoisin auf Wolle.

Auf 1 Pfund Garn nimmt man 2 Loth weißen und 2 Loth rothen klar gemachten Weinstein, 4 Loth römischen Alaun und 4 Hände voll Weizenkleyen, kocht dieses zusammen in 4 Maß Wasser, rührt alles gut durch einander, legt das Garn hinein, läßt es unter öfterem Umwenden etwa anderthalb Stunden kochen, nimmt es dann heraus, hängt es eine Nacht auf, und spühlt es erst den folgenden Tag aus. An dem nähmlichen Tage, an welchem man das Garn kocht, weicht man 2 Loth fein gestoßene und gesiebte Cochenille (auf 1 Pfund Garn gerechnet) in 1 halben Maß Wasser: den folgenden Tag gießt man dieses nebst 3 Maß Wasser in einen Kessel, thut hierzu ferner 1 Quentchen rohen und 1 Quentchen weißen Weinstein, 2 Loth weiße Stärke und 1 Quentchen rothen Arsenik: dieses Alles läßt man zusammen kochen, legt dann das Garn hinein, und läßt es unter öfterm Umwenden eine halbe Stunde lang darin kochen, nimmt es dann heraus, läßt es abkühlen, spühlt es hernach, wie gewöhnlich, in Flußwasser aus, und hängt

es im Schatten zum Trocknen auf. Da aber Arsenik Gift ist, so verwahre man sich vor den Dämpfen desselben dadurch, daß man während der Arbeit Mund und Nase mit einem Tuche verbindet. (Nach Gühlich.)

Cement zu Verbindung von Alabaster, Marmor und andern Steinen.

Man schmelze 2 Pfund Bienenwachs und 1 Pfund Harz zusammen, und setze von der nähmlichen Materie, von welcher der Körper ist, der cementirt werden soll, anderthalb Pfund Staub hinzu. Dies rühre man gut unter einander, und knete die Masse hernach unter Wasser, damit der dazu genommene Staub dem Wachse und Harze vollkommen incorporirt werde. Dieses Cement muß, wenn man es gebrauchen will, eben so, wie diejenigen Theile, welche mit einander verbunden werden sollen, warm gemacht werden, und man hat darauf zu sehen, daß sie vollkommen trocken sind. (Pract. Handbuch für Künstler.)

Chagrin blau zu färben.

Man bedient sich dazu bloß des Indigs, welcher zu diesem Zwecke nicht so, wie bey dem Seide- und Baumwollefärben, zubereitet, sondern ganz ohne Kochen, nur durch fleißiges Rühren, mit den übrigen Ingredienzien vermischt und aufgelöset wird. Man thut etwa 2 Pfund Indig in den Kessel, gießt kaltes Flußwasser darauf, und rührt so lange, bis sich die Farbe aufzulösen anfängt: dann läßt man 5 Pfund zerstoßenen Alaun, welcher eine Theils von kislarischen Armeniern, Theils von Kalmücken gebrannte unreine Art von Soda ist, darin auflösen, und setzt noch 2 Pfund Kalk und 1 Pfund reinen Honig hinzu, welches Alles wohl durchgerührt, und einige Tage an der Sonne hingestellt wird, wobey man das Rühren gleichfalls wiederhohlt. Die Chagrinfelle, welche man blau haben will, müssen nur in der Bittersalzlauge (Schera),

nicht aber in der Kochsalzlake genetzt worden seyn. Sie werden noch feucht zusammen gefaltet, und am Rande herum mit der Fleischseite nach innen, und die chagrinirte Haarseite auswärts gekehrt, und dicht zusammen genähet, worauf man sie nach der Ordnung erst drey Mahl in einen vorräthigen alten Farbekessel taucht, jedes Mahl die überflüssige Farbe ausdrückt, endlich aber alle in die frische Farbe bringt, welche nicht ausgepreßt wird, und womit man die Felle im Schatten zum Trocknen aufhängt, sie endlich reinigt, an den Rändern beputzt, und in Ordnung bringt.

Chagrin grün zu färben.

Man läßt so viel Salmiak in heißem Wasser schmelzen, als das Wasser nur annehmen will. Mit diesem Salmiakwasser bestreicht man die von der Sohle noch feuchten Chagrinhäute an der ungekörnten Fleischseite, und wenn sie gut durchgenetzt sind, streuet man eine dicke Lage von Kupferfeile darüber, schlägt die Chagrinhaut doppelt zusammen, so, daß die bestreuete Seite inwendig zu liegen kommt, rollt jede besonders in einen kleinen Filz auf, stapelt alle diese Rollen ordentlich auf einander, und beschwert sie zuoberst mit einem ansehnlichen und gleich drückenden Gewichte, worauf man sie 24 Stunden liegen läßt. In dieser Zeit löset das Salmiakwasser eine hinlängliche Menge Kupfer auf, um die Häute mit einer angenehmen meergrünen Farbe zu durchdringen; und obgleich dieselbe das erste Mahl nicht stark genug wird, so ist doch eine zweyte Lage von Kupfer und Salmiakwasser, womit man die Felle noch 24 Stunden liegen läßt, hinlänglich, um sie ganz zu durchfärben, worauf man sie nur noch gehörig säubern, ausbreiten und trocknen darf.

Chagrin schwarz zu färben.

Zum schwarzen Chagrin bedient man sich der Galläpfel und des Vitriols folgender Gestalt. Die von der Sohle noch

feuchten Felle werden dick mit gepulverten Galläpfeln bestreuet, zusammen gefaltet, und über einander 24 Stunden lang hingelegt. Indessen wird eine Lauge von bitterm Erdsalz oder Schora gekocht, und heiß in kleine Tröge oder Mulden gegossen. In dieser Lauge wird jedes Fell einige Mahl geschwenkt, nochmahls mit Galläpfelpulver bestreuet, und wieder eine Zeit lang auf Haufen gelegt, damit die Kraft der Galläpfel die Felle recht durchziehen könne, welche man alsdann trocken werden läßt und ausklopft, um sie von den Galläpfeln zu reinigen. Hernach werden die Felle auf der Chagrinseite mit zerlassenem Schöpsenfett bestrichen, und etwas an die Sonne gelegt, um sie mit dem Fette einzutränken. Die Chagrinmacher pflegen auch jedes Fell besonders aufzurollen, und mit den Händen gegen einen harten Gegenstand zu quetschen, um das Eindringen der Fetttheilchen zu befördern. Das Ueberflüssige wird mit einem stumpfen hölzernen Haken wieder ausgekratzt. Wenn dies geschehen ist, und die Felle noch etwas gelegen haben, läßt man eine genugsame Quantität Eisenvitriol in Wasser zergehen, bestreicht den Chagrin auf beyden Seiten, wodurch er bald eine schöne schwarze Farbe annimmt, und beputzt zum Beschluß die Ränder und andere fehlerhafte Stellen. (Beckmann.)

Champignons künstlich zu erzeugen.

Wenn man Champignon-Beete zu jeder Jahrszeit gut anlegen will, so muß man sich wenigstens 6 Wochen vorher mit einem größern oder kleinern Vorrathe von Pferde- oder Eselsmist, je nach dem man viel oder wenig nöthig hat, versehen. Auf diesem Miste setzt sich nähmlich eine Art Rinde an, die aus lauter kleinen weißen Fäden besteht, und die Brut, oder gewisser Maßen den Samen der Champignons ausmacht. Man nennt diese Fäden Schwammweiß, findet sie nicht selten bey Zerstörung alter Mistbeete, und kann sie, wenn sie nur trocken liegen, und gut verwahret werden, zwey Jahre lang

aufheben. Dieser Miſt nun, welcher zur Anlegung der Champignons-Beete beſtimmt iſt, wird ſo lang und friſch, wie er unter den Thieren weggenommen iſt, auf einen runden Haufen unter ein Obdach gebracht, damit er vor Regen und allen andern Feuchtigkeiten ſicher ſey. Wenn der Miſt 14 Tage gelegen hat, arbeitet man ihn durch, damit er ſich weder durch die gar zu ſtarke Hitze entzünde, noch ſich allzu ſehr zuſammen packe, und bringt ihn auf einen andern Ort. Dieſe Arbeit wird von 14 zu 14 Tagen wiederhohlt, bis der Miſt durch öfteres Umwenden zur Erzeugung der Champignons geſchickt wird. Nimmt man dann endlich wahr, daß er gut eingetrocknet iſt, und wie gepudert ausſieht, ſo iſt es Zeit, ihn auf offene Gartenbeete, oder, wenn es die Jahrszeit nicht erlaubt, auf eingeſchloſſene, unter einem Obdache befindliche Beete zu legen. Faſt Alles kommt darauf an, daß man dies weder zu früh, noch zu ſpät, thue. Man hackt die Beete nach der Kunſt zurechte, und legt ſie mit allem Fleiße an. Sie unterſcheiden ſich nur darin hauptſächlich von andern, daß ſie in der Mitte bauchig ſind, und die Form eines umgekehrten Backtroges haben. Man kann ſie gewöhnlich auf dem Rücken zwey, auf beyden Seiten 1½ Fuß hoch, und ſo lang und breit, als man ſie nöthig hat, machen. Das alte Schwammweiß, das man bey Zerſtörung alter Miſtbeete, oder bey Einreißung eines abgenützten Champignons-Beets geſammelt und ſorgfältig verwahrt hat, pflücke man entweder mit den Händen ganz klein, oder hacke es mit einem Beile kurz, ſtreue es, wenn man davon eine ziemliche Menge hat, etwas dick, ſonſt aber nur dünn über das ganze Beet her, bedecke es etwa einen Zoll hoch mit ganz kurzem, trockenem Miſte, ſchütte darüber reichlich einen Zoll hoch fette und leichte Erde, und klopfe es zuletzt, damit es ſeine gehörige Geſtalt bekomme, mit dem Schaufelrücken eben und feſt. Wenn das Beet nun in Ordnung gebracht iſt, begieße man es ſogleich und hinlänglich mit lauwarmem Waſſer, wodurch nicht allein die wenige Erde mit dem Samen und dem Miſte verbunden, ſondern auch das

Wachsthum der Früchte befördert wird. Sollte trockene oder warme Witterung einfallen, so muß das Beet sorgfältig durch beständiges Begießen in Feuchtigkeit erhalten werden, wobey man jedoch darauf zu sehen hat, daß es nicht zu viel Wasser erhalte. Innerhalb 4 bis 5 Wochen pflegen sich schon die ersten Champignons zu zeigen, und dann wenigstens 4 bis 5 Monathe lang eine Menge Früchte zu bringen, die die angewandte Mühe reichlich vergelten. Es ist nicht zu rathen, daß man, wie es von manchen Küchengärtnern geschieht, die Beete, so bald sie fertig sind, entweder mit langem trockenem und leichtem Miste, oder mit trockener Streu belege. Es sammeln sich hierbey eine Menge kleiner Insecten, welche die hervor kommenden Früchte verzehren. Auch werden die Champignons dadurch der freyen Luft beraubt; sie werden unschmackhaft und unvollkommen, und über dies sehr leicht durch das oftmahlige Auf- und Zudecken beschädigt. Um in heißen Sommertagen den Beeten, welche im Freyen liegen, Schatten zu geben, mache man darüber ein Geländer von Latten oder andern biegsamen Stäben, und breite über diese hinlänglich breite und dicke Decken und Matten. Wenn es zur heißen Sommerszeit donnert, und heftig blitzt, so verderben die Champignons leicht. Man reinigt daher nach geendigtem Gewitter die Beete, um die verdorbenen Früchte wegzuschaffen, ehe sie noch die nebenstehenden anstecken können. Auch lassen sich solche Beete in Kellern anlegen, welche aber 3 bis 4 Fuß von der Mauer entfernt seyn müssen. Man verfährt bey der Anlegung, wie oben, und hat dabey den Vortheil, daß man ein Jahr und darüber davon Früchte einernten kann.

Eine andere, mit noch weniger Mühe verbundene Art ist folgende. Man mache ein Beet von beliebiger Größe zurechte, doch so, daß man die Erde einen Fuß tief heraus wirft: dann nehme man eine Partie Kleestaub, welchen man bey dem Ausdreschen des rothen spanischen Kopfkleesamens (Trifolium pratense L.) erhält, fülle das aufgeworfene Beet damit, benetze denselben mit Wasser, menge ihn un-

ter einander, und trete ihn so fest zusammen, daß derselbe nach dem Zusammentreten gegen 8 Zoll hoch zu liegen kommt. Dann bringe man auf denselben 4 Zoll hoch lockere Erde, und lasse nun das Beet ruhig liegen. Dergleichen Beete können so wohl im Frühjahre, als im Herbste angelegt werden. Nach Verlauf von 4 Monathen, vom Frühjahre an gerechnet, kommen die Champignons zum Vorschein, und wachsen so schnell, daß man bey warmer Witterung alle Tage Einige abnehmen kann: doch muß das Beet bey trockenem Wetter fleißig mit lauem Wasser begossen werden. Die auf diese Art gewonnenen Champignons haben nicht allein ein treffliches Ansehen, sondern auch vor allen andern einen vorzüglich guten Geschmack. (André und Bechstedt.)

Champignons im Winter zu erziehen.

An den Orten, wo dieselben wild wachsen, darf man nur die Erde um die hervor gewachsenen Champignons öffnen, so werden sich in der Erde sehr viele kleine weiße Knöpfchen zeigen. Findet man diese, so werden ganze Klumpen solche Erde ausgegraben, und mit der in derselben befindlichen Champignons-Brut nach Hause gebracht. Nun wird in eine Speisekammer oder an einen andern Ort, wo der Frost nicht leicht eindringen kann, ein von Bretern zusammen gefügter Kasten gestellt, welcher etwa 3 bis 4 Fuß hoch ist: die Länge und Breite richtet sich nach dem Raume, welchen man dazu hat. In diesen Kasten legt man 1 Fuß hoch Stroh, oder solchen Pferdedünger, welcher schon zu einem Treibbeete gebraucht worden ist, und noch einige Grade Wärme enthält. Dann wird auf diesen eine Schicht von 3 bis 4 Zoll hoch von der oben erwähnten Erde, worin sich die Brut befindet, gelegt, und mit dem Abwechseln fortgefahren, bis der Kasten beynahe angefüllt ist. Die Erdschicht wird dann, wenn alles nach vorgeschriebener Art vollendet ist, mit trockenem Stroh bedeckt, das schon auf einem Orte ausgebreitet gelegen hat,

und sich nicht mehr entzündet: noch besser ist es aber, wenn man altes trockenes Schilf haben kann. Diese Decke dient dazu, daß die Nässe und die Luft keinen freyen Einfluß erhalten: denn beydes würde veranlassen, daß die mit Mist und Erde vermischte Anlage entweder zu naß, oder zu stark austrocknen würde. Bey der Anzucht dieser Schwämme ist es die Hauptsache, daß dem Beete eine mäßige Feuchtigkeit, und immer eine Wärme von 6 bis 8 Grad nach Reaumür gegeben wird. Findet man, daß sie etwas mehrere Grade Wärme haben, so wird die Decke ganz abgenommen. Wenn dieses Beet seine Kraft verloren hat, und sich keine Brut mehr in der eingelegten Erde befindet, so wird die Anlage nach obiger Vorschrift erneuert. Man muß daher immer Champignons-Brut vorräthig haben, welche im August, oder wenn man sie sonst finden kann, ausgegraben, und mit der Erde an einen trockenen Ort, z. B. auf einen Speicher, gelegt werden muß, und man kann sie an solchen Orten, die vor Feuchtigkeit gesichert sind, 4 bis 6 Monathe aufheben. (Dietrich.)

Chocolade, verschiedene Gattungen derselben zu machen.

Zu der besten Gattung derselben nimmt man folgende Artikel nach beygesetzter Quantität: 1 1/4 Pfund feine gereinigte Cacaobohnen, eben so viel feinen Canarienzucker, eine Stange Vanille, 1 Loth Gewürznelken, eben so viel Cardamom, 1 1/2 Loth Zimmet, 15 Tropfen de Cedro und 1/2 Loth Macisblumen. Die Zubereitungsart davon ist folgende. Man röste die Cacaobohnen eben so, wie man den Kaffeh brennt, doch nicht braun, sondern nur so lange, bis sie ihre Schale fallen lassen; hernach mahle man sie durch eine Kaffehmühle, thue sie hierauf in einem eisernen Mörser auf einen Dreyfuß oder auf 3 zusammen gesetzte Steine, zwischen welchen man füglich Kohlen darunter thun kann, und lasse den Cacao darin warm werden, wobey man ihn aber beständig

mit einem Löffel gut umrühren muß. Nun fange man ihn an zu stoßen, bis er zu einem Teige wird, schneide dann die Vanille ganz klein, stoße den Zucker, oder reibe ihn auf einem Reibeisen ganz klar, menge die Vanille unter den Zucker, stoße die andern Gewürze zu einem feinen Staub, vermische sie mit dem Zucker und der Vanille, und reibe die Species gut durch einander. Hierauf thue man die Hälfte in den Mörser zu den Cacaobohnen, und setze es eine Stunde lang auf glühende Kohlen, bis es öhlicht wird, worauf man auch die andere Hälfte der Species in den Mörser gibt, und sie noch eine halbe Stunde stößt, bis Alles wie ein Teig wird. Zuletzt wiegt man, nach Verhältniß der blechernen Formen, von diesem Teige zu 4 bis 8 Loth, je nach dem man die Tafeln schwer haben will, ab, gibt es in die zuvor ein wenig warm gemachten Formen, klopft mit denselben auf, worauf der Teig fließen wird, und nun läßt man denselben kalt werden. Doch kann man diese Chocolade, wenn man den Kostenaufwand nicht scheuet, noch besser machen, indem man statt der Gewürze die Oehle von denselben nimmt, nähmlich 5 Tropfen Zimmetöhl, 4 Tropfen Macisöhl und eben so viel Cardamomöhl, wozu man noch 3 Gran Ambra gris, in Zucker und Rosenwasser abgerieben, und 1/2 Loth complet confect Alkermes hinzu setzt.

Eine minder gute Sorte ist folgende. Man nehme Cacao nach Belieben, reibe denselben auf einem Stein recht fein zu einem Mehl, thue so viel gestoßenen und gesiebten Speiszucker hinzu, als der genommene Cacao wiegt, vermische beydes gut, und gebe das feine Pulver von Vanilleschoten und Zimmetrinde darunter, worauf Alles nochmahls unter den Stein gebracht und recht unter einander gearbeitet wird; dann bringt man es in die blechernen Formen, und läßt es trocknen. Wenn die Chocolade ohne Vanille gemacht wird, welches eine so genannte Gesundheits-Chocolade abgibt, so nimmt man auf 1 Pfund Cacao 2 Quentchen Zimmt, mit Vanille aber nur die Hälfte. Von der Vanille nimmt man nach Be-

lieben, 1, 2, oder 3, auch mehr Schoten: aber die Chocolademacher geben ihr durch Vermischung mit Pfeffer, Ingwer rc. ein falsches Ansehen, als ob recht viel Vanille darin wäre.

Eine dritte, aber noch immer gute Gattung erhält man folgender Maßen. Man stößt 2 Pfund geröstete und geschälte Cacaobohnen in einem heißen Mörser, bis sie, wie Butter, flüssig werden, und vermischt damit 2 Pfund Zucker. Hierzu thut man noch 2 Loth gestoßenen Zimmt, 2 Quentchen Cardamom und Cubeben, und 4 Loth gerösteten Reis. Dies Alles stößt man vorher zu einem feinen Pulver, und reibt es hernach mit obiger Masse unter einander, die man sodann in Formen kalt werden läßt.

Eine noch wohlfeilere gibt ein Pfund Cacao, 1 Pfund geröstetes Gerstenmehl, 1 1/2 Pfund Zucker und beliebiges Gewürz. Es wird dabey eben so, wie bey den vorigen Gattungen, verfahren.

Da es vielen Personen nur um die Wohlfeilheit zu thun ist, so können diejenigen, welche sich mit dem Chocoladeschank abgeben, mit folgenden Zuthaten eine nicht übel schmeckende wohlfeile Chocolade zubereiten. Man brenne in einem reinen Gefäße eine beliebige Menge Gerstenkörner, bis sie braun werden, und stoße und siebe sie zu dem zartesten Pulver. Darunter thue man so viel Zucker, Zimmt und Gewürznelken, jedes gut gestoßen, als zu dem Geschmack einer Chocolade erforderlich ist, und dies hebe man, gut vermischt, in einem wohl verwahrten Gefäße auf. Wenn man nun Chocolade kocht, lasse man so viel Milch, als man nöthig hat, sieden, schlage auf jedes Maß derselben 4 Eyerdotter hinein, und schlage das Weiße davon nach Art der Köche zu einem Schnee. Wenn nun die Milch siedet, quirle man von obigem Pulver so viel hinein, als zur rechten Chocoladedicke erforderlich ist; da sie aber leicht aussteigt, so fahre man mit dem fleißigen Quirlen fort, bis es einen dicken Schaum gibt: zuletzt quirle man den Schnee von dem Eyweiß hinein, und lasse es nur

noch ein wenig am Feuer stehen, worauf man eine recht ansehnliche Chocolade erhält, die wenigstens der von der geringsten Sorte der Chocolademacher gleich kommt. — Auch nennt man folgendes Getränk eine ökonomische Chocolade, da es die Farbe und den Geschmack derselben hat, übrigens aber sehr nahrhaft ist. Man röstet in einer eisernen Pfanne 2 Löffel voll weißes Mehl unter beständigem Umrühren mit einem hölzernen Löffel, gießt nach und nach 2 Seitel Milch dazu, und rührt ein wenig gestoßenen Zimmt und eine hinlängliche Menge Zucker darunter. Man läßt es so lange, wie die Chocolade, unter beständigem Quirlen kochen, und rührt zuletzt noch 2 Eyerdotter darunter. (Marperger, Vortheile für Frauenzimmer, u. allgem. Küchen-Lexikon.)

Chocolade (Gesundheits-) von Moos.

Man verreibe gleiche Theile Zucker und geröstete entschälte und auf gewöhnliche Art möglichst fein zerriebene Cacao-Bohnen aufs innigste, und versetze dann das Gemenge statt der sonst üblichen Gewürze mit gepulvertem Moosschleim und aufs feinste gepulvertem Salep. Auf jedes Pfund der zu verfertigenden Chocolade nimmt man von Ersterm 3 Quentchen, und von Letzterm 6 Quentchen: das Ganze wird gehörig durch einander gearbeitet, und dann zum Trocknen in die Chocolade-Formen gegossen. Den trockenen zu pulvernden Moosschleim bereitet man auf folgende Art. Man kocht 4 Pfund isländisches Moos 5 Mahl mit 24 Pfund Wasser aus, seihet alle erhaltene Absude sauber ab, und dampft sie so lange ab, bis sie eine trockene, feste und verpulverungsfähige Masse darbiethen. Die Bitterkeit von dem Moose vergeht schon, wenn man den schleimigen Absud eine Zeit lang an der Luft stehen, noch vollständiger aber, wenn man ihn etwas schimmeln läßt. Durch Auslaugen mit kochendem Wasser wird ebenfalls ein großer Theil der Bitterkeit ausgezogen. Dickt man den nicht durch das Altern entbitterten Schleimabe-

sud ein, so erhält man, durch Vermischung desselben mit Zucker und Gewürzen, eine Gallerte, die sehr wohlschmeckend ist, und, in diesem Zustande in Täfelchen gebracht, schon in den Handel gebraucht werden kann. 1 Quentchen dieses trockenen Schleimes macht 3 Pfund Wasser sehr schleimig und zähflüssig. 1 Pfund gereinigtes, mit Wasser gehörig ausgekochtes Moos, dessen Absude gleich einem zu bildenden Extracte behandelt worden sind, gibt im Durchschnitte 7 Quentchen trockenen Moosschleim, welcher sich, als ein hornartiger Körper, mit den nähmlichen Schwierigkeiten, wie der Salep, in feines Pulver verwandeln läßt. Die Ausbeute an Moosschleim ist nach der Zeit, in welcher das Moos gesammelt wurde, verschieden. (v. Rogge u. Leuchs.)

Chocolade-Liqueur.

Man nimmt dazu 1 Pfund frisch gebrannten Cacao, 1 Loth Gewürznelken und 3 Loth Zimmtblüthe. Alles wird klar gemacht, in eine Flasche gethan, 3 reichliche Maß Spiritus oder ein Mahl abgezogener Fruchtbranntwein darauf gegossen, die Flasche gut verwahrt, ungefähr 8 Tage lang in gelinde Wärme gesetzt, dann in die Abziehblase gethan, und gehörig gezogen. In die Vorlage, wo der Weingeist hinein läuft, thut man noch 1/4 Pfund frisch gebrannten und feingemahlenen Cacao, und damit ihn der Spiritus noch mehr ausziehe, läßt man denselben ein Paar Tage darauf stehen: dann wird er durchgeseihet, und mit Zuckerwasser, welches aus 4 Pfund braunem Farinzucker und drittehalb Maß Wasser gemacht wird, vermischt, und darauf nach einigen Tagen filtrirt. (Danziger Liqueur-Fabrikant.)

Cider (vortrefflichen) zu machen.

Um einen vorzüglich guten und zugleich magenstärkenden Cider oder Aepfelwein zu machen, bediene man sich der Schlehen, welche, wenn man sie in den Aepfelmost gibt, und ihn

mit denselben gähren läßt, dem Weine einen gewürzhaften und angenehmen Geschmack geben, ihn gesund, und vielmehr süß, als herb, machen, und ihn überhaupt zur Verwunderung verbessern. Man kann sie so wohl frisch, als gedörrt, dazu nehmen; im ersten Falle zerquetscht man dieselben; im zweyten zerstößt man sie, und gibt sie zu dem Spuntloche brockenweise hinein. (Neues hannöv. Magazin.)

Citronengelb auf Leinen.

Zu einem Pfund Garn oder Zeug nimmt man 4 Loth Curcumé, weicht ihn über Nacht in einem halben Seitel saurem Essig ein, gießt dies den andern Tag mit 2 Maß schwachem Bier in einen Kessel, und läßt es heiß werden; dann gießt man es aus dem Kessel in einen Eimer, legt das Garn oder Zeug hinein, läßt es 2 Tage darin liegen, wendet es öfters um, nimmt es den dritten Tag heraus, und trocknet es im Schatten. Soll es geschwinder gefärbt werden, so thut man 3 Loth Curcumé in ein Seitel guten Essig, gießt 2 Maß saures Bier hinzu, macht dieß recht lauwarm, legt das Leinenzeug ein Paar Stunden hinein, nimmt es dann heraus, spühlt es aus, und trocknet es im Schatten.

Citronengelb auf Wolle.

Auf ein Pfund Garn nimmt man 4 Loth Alaun, 2 Hände voll Weizenkleyen und 3 Maß Wasser, thut Alles in einen Kessel, kocht es auf, und rührt es um, thut dann das Garn hinein, kocht es eine Stunde lang unter gehörigem Umwenden, nimmt es hernach heraus, und spühlt es, wenn es kalt geworden ist, in Flußwasser aus: den Tag vorher aber legt man ein Pfund französisches Gras in 4 Maß Wasser, thut 3 Loth weiße Potasche hinzu, und läßt es die Nacht hindurch stehen: den andern Tag kocht man die Farbe eine Stunde lang, nimmt dann das Gras heraus, legt das Garn hinein, und läßt es eine Viertelstunde lang darin kochen.

Sollte die Farbe noch nicht hoch genug seyn, so läßt man es noch eine Viertelstunde kochen, nimmt es nunmehr heraus, läßt es abkühlen, spühlt es dann gehörig aus, und hängt es auf Stangen zum Abtrocknen im Schatten. Hat man noch Wolle schwefelgelb zu färben, so dient dazu die übrig gebliebene Farbe, in welcher man, nach vorheriger Zurichtung der Wolle mit Alaun und Weitzenklen, dieselbe eine halbe Stunde kochen läßt, sie nach dem Abkühlen ausspühlt, und darauf im Schatten trocknen läßt. (Nach Gühlich.)

Citronen-Liqueur.

Man weiche 3/4 Pfund gut getrocknete Citronenschalen über eine Nacht in Wasser ein, schneide dann die innere weiße Haut heraus, wiege das Gelbe mit dem so genannten Wiegemesser recht klar, thue es in eine große gläserne oder steinerne Flasche, gieße hierauf 2 Maß doppelt abgezogenen Weingeist, verwahre die Flasche wohl, und setze sie 14 Tage bis 3 Wochen in gelinde Wärme zum Ausziehen. Nach Verlauf dieser Zeit wird der Spiritus behuthsam abgegossen, mit Zuckerwasser, welches aus 2 Pfund Zucker und anderthalb Maß Wasser bereitet worden ist, süß gemacht, und einige Tage darauf, wie gewöhnlich, filtrirt. Die zurück bleibenden Citronenschalen können noch ein Mahl mit andern frischen benützt werden. Will man diesen Liqueur noch angenehmer machen, so tröpfe man 1/2 Loth gutes reines Cedernöhl hinein. (Danziger Liqueur-Fabrikant.)

Cöllnisches Wasser.

Man nehme Neroliöhl, Cedroöhl, Bergamottenöhl, Pomeranzenöhl und Rosmarinöhl, von jedem 1/2 Tropfen; ferner 1 Quentchen Samen von kleinen Cardomomen und 1 Maß freyen Weingeist. Diese Mischung destillire man in einem Wasserbade, und ziehe 3 1/2 Setiers Geist ab. Oder man nehme auf 2 Seitel wasserfreyen Weingeist 2 Loth Ros-

marinöhl, 1/2 Loth Bergamottenöhl, 3 Quentchen Cedroöhl und 1 Quentchen Lavendelöhl. Sollte die Auflösung dieser Oehle in Weingeist nicht hell werden, so thut man wohl, wenn man sie ebenfalls im Wasser- oder Sandbade abzieht. Die erste Vorschrift würde den Vorzug verdienen, wenn das Neroli- oder Orangenblüthenöhl nicht seiner Kostbarkeit wegen zu selten zu bekommen wäre. Destillateurs nehmen des Wohlgeruchs wegen auch Coriander dazu, welches köstliche deutsche Gewürz allerdings dazu geeignet ist, da von dem Cöllnischen Wasser gewöhnlich keine innerliche Anwendung gemacht wird. (Baumann im allgem. Anzeiger).

Copalfirniß (schöner) mit Weingeist.

Die Pariser Lackirer tröpfeln auf die ganzen Copalstücke reines Rosmarinöhl: die Stücke, welche davon erweicht werden, sind zur Firnißbildung mit Weingeist tauglich, die übrigen nur zum Schmelzen mit Oehlfirniß. Die erweichten Stücke werden nun fein gepulvert, das Pulver in einem Glas einen Finger hoch mit Rosmarinöhl begossen, und damit mittelst eines Glasstabes zusammen gerührt. Wenn die Masse sich in eine dicke Flüssigkeit verwandelt hat, so schütte man auf dieselbe nach und nach in kleinen Portionen sehr starken Weingeist. Die Vermischung beyder Flüssigkeiten wird durch gelindes Schütteln beschleuniget. Ist die Vereinigung erfolgt, so fährt man so lange fort, Alkohol zuzugießen, bis der Firniß die gehörige Dünnflüssigkeit erhalten hat. (v. Rogge.)

Crambambuli (ordinärer).

Man nehme 2 Loth Citronenschalen, 1 1/2 Loth Pomeranzenschalen, 1/2 Loth Rosmarin, 1 Loth Zimmetblüthen, 1 1/2 Loth Lorbeerblätter, 1/2 Loth Pimento, 1 Loth Anis, 1/2 Loth Thymian und eben so viel Polley. Dies Alles mache man gehörig klar, thue es in eine Flasche, gieße 4 Maß Branntwein darauf, lasse es einige Tage bey

gelinder Wärme digeriren, und ziehe es dann behuthsam ab. Zum Versüßen mache man Zuckerwasser von 1 1/2 Pfund Farinzucker oder Honig und 7 Seideln Wasser, welches man gehörig kocht, und mit Obigem vermischt. Die Farbe, welche er erhält, sehe man in der Folge unter dem Artikel: Tincturen, wovon man ihm die grüne gibt.

Crambambuli, feine Gattung.

Man nehme 3 Loth römische Camillen, 3 Quentchen Muscatennuß, 1 1/2 Loth Cardamomen, 2 Loth feinen Zimmt, 3 Loth Anis, 1 1/2 Loth Majoran, 1 1/2 Loth Salben und 2 Loth Weinsteinsalz. Alle diese Species werden gehörig klar gemacht, in eine Flasche gethan, und 4 Maß ein Mahl abgezogener Fruchtbranntwein darauf zum Abziehen gegossen, weßwegen er wohl verwahrt 8 Tage lang in gelinde Wärme gesetzt wird. Hierauf wird er in die Abziehblase gethan, und gehörig abgezogen, darauf mit Zuckerwasser, welches aus 4 Pfund ordinärem Hutzucker und 2 1/2 Maß Wasser gekocht wird, vermischt, und nach einigen Tagen filtrirt. Die Farbe, welche er erhält, sehe man unter Tincturen: man gibt ihm die gelbe, und mischt ihr noch 12 bis 14 Tropfen Ambraessenz bey. (Danziger Liqueur-Fabrikant.)

Dachziegel durch einen Anstrich dauerhafter zu machen.

Man kocht ein halbes Maß Leinöhl mit 2 Loth Silberglätte und ein wenig Mennig über Gluth so lange, bis sich eine darein gehaltene Feder krümmt, und sich, wie verbrannt, zwischen den Fingern leicht zerreiben läßt. Nun nimmt man diesen Firniß von dem Feuer, und erwärmt ihn, nachdem er erkaltet ist, von neuem. Inzwischen schmelzt man 3 bis 4 Unzen Colophonium, und vermischt es gut mit dem erwärmten Firniß. Wenn der erkältete Anstrich etwas dicker, als gemeiner Syrup, ist, so hat er die gehörige Consistenz, und er

ist fertig. Wäre er zu dick, so setzt man gekochten Firniß hinzu; ist er aber zu dünn, so muß man Colophonium hinzu setzen. Unter diesen Anstrich mischt man nun Ziegelmehl, und zwar so viel, daß er dadurch noch mehr Dicke bekommt, doch aber zum bequemen Anstreichen noch immer flüssig genug bleibt. Je feiner das Ziegelmehl ist, desto leichter läßt es sich mit dem Pinsel aus einander treiben; es füllt besser die Ritzen, Gruben und Zwischenräume der Ziegelsteine aus, und vereinigt sich genau damit. Zum Ziegelmehl nimmt man gute Stücke von Ziegelsteinen, läßt sie in einem eisernen Mörser stampfen, und durch ein feines Haarsieb durchgehen. Hierauf läßt man es noch auf einem Reibsteine mit Wasser reiben, dann trocknen, und, so viel möglich ist, unter den Firniß mischen. (Patriot. Miscellen.)

Dachziegeln eine eisengraue Farbe zu geben.

Diese Farbe wird den Dachziegeln durch Rauch beygebracht. Wenn man glaubt, daß sie zu dieser Absicht genug gebrannt sind, und wenn sie noch roth glühen, so steckt man in jeden Feuerherd eine Menge kleiner Reißbündel von grünem Erlenholze mit den Blättern, und verschließt alle Oeffnungen mit Mauerziegeln und mit Erde. Auf dem Gewölbe des Ofens deckt man jedes Loch mit Steinen zu, und überschüttet die ganze Oberfläche 4 bis 5 Zoll hoch mit Sand, den man noch über dies mit vielem Wasser begießt, damit der Rauch, welcher in den Ofen eingeschlossen ist, keinen Ausweg finde. Dieser Rauch erzeugt die graue Farbe, die nicht nur auf der Oberfläche, sondern auch im Innern des Ziegels, sichtbar ist. (Jars.)

Dächer mit Papier zu decken.

Jedes hinlänglich dicke Papier ist zu dieser Bedeckung dienlich. Man taucht ein Blatt nach dem andern in eine kochende Mischung von 3 Maß Theer und 1 Maß Pech, und

legt es dann zum Abtropfen und Abtrocknen auf Stangen. Nach 1 oder 2 Tagen wird dieses Verfahren wiederhohlt. Die so zugerichteten Bogen werden wie Schiefertafeln mit Nägeln auf tannene, 6 Linien dicke Latten genagelt, welche wieder auf dünnen, höchstens 2 oder 6 Zoll im Viereck haltenden Balken ruhen, so, daß der Dachstuhl äußerst leicht wird. Herr Loudon versuchte es, die Dielen durch festes und leichtes mit Gyps bestrichenes Flechtwerk (Hürden) zu ersetzen. Das Papier nagelte er dann nicht auf, sondern befestigte es mit kleinen Bändern von Tuch oder Leinwand. Noch besser wäre es, mit Gyps überzogene Latten anzuwenden, die wie Dielen angemacht, und auf die Papierblätter aufgenagelt würden. Dies ist die beste und wohlfeilste Bedeckung: nur kann man auf dem Dache nicht herum steigen. Wenn die Bogen aufgenagelt sind, überzieht man sie mit einer Mischung von 2 Theilen Theer und 1 Theil Pech, die ungefähr die Dicke des Leims hat, und vorher mit gleichen Theilen Holzkohle und Kalkruß vermischt wurden. Mittelst eines Wisches von Hanf oder Berg streicht man dieselbe noch warm so schnell, als möglich, auf, weil sie durch das Erkalten hart wird. So bald sie 1 4 Linien dick ist, verbreitet man Sand oder Schmiedestaub und Eisenfeile auf derselben, wodurch sie an der Sonne nicht springt, und im Falle eines Brandes nicht so leicht entbrennt. Vielleicht wäre es vortheilhaft, Strohpapier bloß zur Dachdeckung zu bereiten, und zu demselben noch in der Papiermühle Asbest, Kalk und Talk, oder Sulze (Alaun) zuzusetzen, wodurch es unverbrennlich werden würde. (Leuchs.)

Dächer (grünende) auf schlesische Art.

Man nagelt auf die Sparren, welche etwas niedriger und flächer, als gewöhnlich, eingerichtet werden müssen, dicht geflochtene Horden von Weiden, Haseln oder anderm geschmeidigem Holze. Diese Horden werden 2 Zoll hoch mit fettem geschlagenem Thon überzogen. Auf diesen Thon wird 2. bis

3 Zoll hoch eine gute, fette, bindende schwarze Erde, worunter klein gehackte frische Queckenwurzeln gemischt werden, fest und dicht geschlagen, und zwar auf eine solche Art, wie man die Abdachungen an den Festungswerken mit breiten Hölzern glatt und eben plackt. Endlich bestreuet man diese Erde mit Heusamen, welcher feucht eingeschlagen wird, so daß die Oberfläche zuletzt die erforderliche Dichtigkeit und Festigkeit erhält, um den Anfüllen der Witterung zu widerstehen. Ein solches Dach wird in kurzer Zeit ein so dichter Filz von Graswurzeln, welcher nur mit sehr großer Gewalt zu zerreißen ist, indem, wenn auch nach Verlauf etlicher Jahre die Horden verfaulen und eingehen, dieser Filz nichts desto weniger über dem Gespärre hangen bleibt, sich selbst von Jahr zu Jahr dichter und unzerstörbarer macht, und der Fäulniß eben so, wie dem Feuer, Troz biethet. (Herzberg.)

Dächer von Schindeln dauerhaft schwarz zu bestreichen.

Man nehme Kohlen vom Herde oder vom Kohlenmeiler, stoße sie ganz klein, siebe sie durch ein Haarsieb, und menge das Pulver mit reinem Theer, der warm gemacht ist, bis letzterer so dick, wie eine dünne Grütze, wird. Nachher breite man ihn in den heißesten Tagen mit einem hölzernen Spaten so dünn, oder so dick, als man will, auf das Dach aus. (Halle.)

Damascener = Stahl zu verfertigen.

Dieses Kunstproduct wird folgender Maßen zubereitet. Es werden 8 Bleche von Stahl, die 1 Fuß lang, 1 Zoll breit und 1 Linie dick sind, mit 5 Blechen von weichem und 4 Blechen von sprödem Eisen von derselben Größe, und zwar so zusammen geschmiedet, daß erst ein Blech von Stahl, dann eins von weichem Eisen, wieder eins von Stahl, und dann eins von sprödem Eisen, dann wieder eins von Stahl, und

hierauf von weichem Eisen und so weiter zusammen kommt, und das Ganze zuletzt viereckig ausgestreckt wird. Man bringt dieses Stück hierauf zum Weißglühen, befestigt das eine Ende in einem festen Schraubstocke, ergreift das andere mit starken Stangen, und dreht es spiralförmig zusammen. Hierauf wird es zu einer 8 bis 9 Linien breiten, und 3 bis 4 Linien dicken Schiene ausgeschmiedet, und der Länge nach in 2 Hälften getheilt. Zwischen diese beyden Stücke wird ein Blech von gutem steyermärkischem Stahl von der nähmlichen Gröse und 2 Linien in der Dicke gelegt, das Ganze ins Feuer gebracht, und nun zur erforderlichen Länge ausgestreckt, wobey das mittlere Stahlblech in der gearbeiteten Klinge die Schneide abgibt, welche sodann noch gehärtet wird. Die so verfertigten Sachen werden hierauf geschliffen und polirt. Nach dem Schleifen und Poliren kann man den Damascener-Stahl von gemeinem Eisen nicht unterscheiden; wenn derselbe aber mit einem Aetzwasser gebeitzt wird, so erscheint das weiche Eisen in der Farbe und Helligkeit anders, als das harte, und beyde anders, als der Stahl, wahrscheinlich wegen des ungleichen Gehalts von Kohlenstoff, den diese Eisenarten enthalten. (Hermbstädt.)

Deckwachs für Kupferstecher zum Aetzen.

Man setzt es aus Wachs, Terpentin, Baumöhl und Schweinfett zu gleichen Theilen zusammen, und läßt alles in einem Gefäße so lange kochen, bis sich diese Stücke durchgängig vereinigt haben. Bey dem Gebrauche macht man etwas von dieser Masse in einem Löffel flüssig, und bedeckt hiermit die leere Kupferplatte mittelst eines Pinsels. (Sprengel.)

Destillir-Maschine (häusliche).

Es gibt arme Leute, die sich der Kosten halber die gewöhnlichen Destillir-Gefäße nicht anschaffen können, und doch von Kräutern und Blumen Wässer brennen, und sie verlan-

sen. Sie bedienen sich dazu eines glasürten Topfes, in dessen Boden sie ein kleines Loch bohren, den sie auf einen Dreyfuß setzen, hierunter aber ein Töpfchen oder ein Gläschen stellen, worein das destillirte Wasser ablaufen kann. Oben über den Topf binden sie ein reines Tuch, um ihn zu bedecken, legen gehackte Kräuter oder Blumen darüber, füllen dann eine eiserne Pfanne oder einen Tiegel mit Asche 2 Querfinger hoch an, legen auf die Asche glühende Kohlen, und setzen die Pfanne oder den Tiegel auf das Kraut oder die Blumen, worauf das destillirte Wasser in das untergesetzte Gefäß läuft, welches bis an den Rand in kaltem Wasser steht, damit die beste Kraft des gebrannten Wassers nicht wegen der Hitze vom Feuer verrieche. Etwas besser ist das Verfahren, wenn der Töpfer den Topf mit einem convexen Boden macht, aus dessen Mitte eine kleine Tille heraus geht, welche in ein untergesetztes Glas mit einem dazu passenden Halse eingefügt und damit verbunden wird, um das Verfliegen des destillirten Wassers zu verhindern. (Germershausen.)

Dinten, verschiedene Arten derselben.

Die gemeine oder schwarze Dinte ist eine Fällung des Eisens durch den zusammen ziehenden Pflanzenstoff, der sich vorzüglich gut und reichlich in den Galläpfeln findet. Ein wässeriger Auszug aus denselben ist, nebst reinem Eisenvitriol, der Hauptbestandtheil der Dinte, dem man noch zu mehrerer Haltbarkeit der niedergeschlagenen Eisentheile etwas arabisches Gummi zusetzt. Nur kommt es, um gute Dinte zu erhalten, auf das rechte Verhältniß dieser Theile zu einander an: denn zu viel Eisenvitriol gibt eine gelbe, zu wenig eine roth werdende Dinte; und wenn der Vitriol sehr kupferhaltig ist, bekommt die Dinte ein grünliches Ansehen. Es gibt der Vorschriften zu einer guten Dinte überaus viele, unter welchen folgende der Absicht völlig entspricht: 12 Loth Galläpfel, 6 Loth grüner Vitriol und eben so viel arabischer Gummi wer-

den gröblich zerstoßen, in eine steinerne Flasche gebracht, mit 1 Maß kochendem Wasser übergossen, und zuweilen umgeschüttelt, worauf man nach einigen Tagen eine sehr gute Dinte erhält, die, zur Hälfte verbraucht, noch ohne Schaden ein Seitel Wasser und 1/2 Loth Gummi Nachguß verträgt. Um den Schimmel zu verhüthen, braucht man nur etwas Kochsalz oder Weingeist hinzu zu setzen. Zucker ertheilt zwar der Dinte Glanz; aber sie trocknet davon langsam, und wird klebrisch. — Der Engländer **Lewis** gibt folgende Vorschrift dazu an: Man läßt in 3 Seiteln weißem Wein oder Weinessig 3 Unzen Galläpfel, 1 Unze Blauholz und 1 Unze grünen Vitriol 1/2 Stunde lang kochen, setzt dann 1 1/2 Unze arabischen Gummi hinzu, und gibt die ganze Mischung, wenn der Gummi gehörig aufgelöst ist, durch ein Haarsieb. Diese Zusammensetzung liefert die unter dem Nahmen der **englischen** bekannte Dinte. Der berühmte **van Mons** empfiehlt folgende Zusammensetzung. Man läßt 4 Unzen Galläpfel, 2 1/2 Unze bis zur Weiße calcinirtes schwefelsaures Eisen und 2 Maß Wasser 24 Stunden lang in der Kälte infundiren, thut 10 Quentchen arabischen Gummi hinzu, und verwahrt es in einer offnen, oder bloß mit Papier leicht verstopften Flasche. Ein anderes Recept zu guter Dinte ist folgendes. Man siede ein Seitel gemeinen Essig und ein Seitel Wasser, schütte während des Siedens 2 Loth Eisenvitriol und eben so viel Kupfervitriol hinzu, und lasse es noch 5 Minuten lang sieden, während welcher Zeit sich diese Metallsalze aufgelöst haben werden. Nun nimmt man es vom Feuer, und schüttet sogleich 6 Loth gut pulverisirte Galläpfel dazu, rührt es um, und läßt es 24 Stunden stehen. Diese Dinte filtrirt man hernach durch Löschpapier, und hebt sie auf. Sie hat Anfangs ein grünlich schwärzliches Ansehen, wird aber sehr schwarz. Sie fließt gut aus der Feder, wird nicht dicklich, und schimmelt selbst bey der schlechtesten Aufbewahrung nicht. — Will man in der Geschwindigkeit eine brauchbare Dinte haben, so braucht man dazu nichts weiter, als eine Eichel

und ein Stückchen Vitriol. Man schneidet die Eichel der Länge nach durch, streut ein wenig Vitriol darauf, tröpfelt etwas Wasser hinzu, reibt es mit der Feder hin und her, schreibt damit, füllt die eine Schale mit Vitriol aus, legt beyde Hälften wieder zusammen, wickelt sie ein, und verwahrt sie zum künftigen Gebrauche. Läßt man Eichelnabsud auf gelindem Feuer verdampfen, so bekommt man zuletzt einen trockenen Extract, mit dem man eine Menge Dinte verfertigen kann. Rothe Dinte verfertigt man aus 1/4 Pfund Fernambukholz, 2 Loth Alaun und eben so viel Weinsteinrahm, worüber man 2 Seitel Wasser schüttet, und die Hälfte davon bey langsamem Sieden zugedeckt einkocht. Wenn hernach diese Brühe warm durchgeseihet worden ist, löset man noch darin 2 Loth Gummi und 2 Loth Zucker auf. Folgende zwar mit vieler Vorsicht und Mühe, aber vortreffliche rothe Dinte gibt der Graf v. Enzenberg an. Man nimmt ein Maß destillirtes oder im Freyen aufgefangenes Regen- oder Schneewasser, und löst darin 1 Loth fein gepulverten rohen Alaun und 1 Quentchen ebenfalls fein gemahlenen Weinsteinrahm auf. Diese Auflösung läßt man in einem reinen gut glasirten Topfe aufwallend sieden, und gießt sie über 1/4 Pfund geraspeltes Fernambukholz von der besten Art, welches man in einen geräumigen Suppentopf von Porzellan oder englischem Steingut, welchen man hernach zudeckt, und bey öfterem Umrühren mit einem Stiel von einer noch nicht gebrauchten cöllnischen Pfeife oder einem Span von hartem, nicht harzigem Holze, 24 Stunden stehen läßt. Dann gibt man den Inhalt aus dem Topfe in eine geräumige gut verzinnte Casserole, und läßt ihn bey einem sehr gemäßigten Kohlenfeuer unter beständigem Umrühren bis auf die Hälfte einsieden, wozu ungefähr 2 Stunden gebraucht werden. Hierauf läßt man es erkalten, gießt dann behutsam das Klare in einen kleineren Porzellantopf, und läßt ihn abermahls zugedeckt 24 Stunden ruhig stehen, wobey sich von selbst viele gröbere Theile niederschlagen werden. Nun zieht man die helle Flüs-

sigkeit in eine kleinere gut verzinnte Casserole oder in eine Retorte ab, und läßt sie bey äußerst langsamem Feuer, am besten auf einem Sand- oder in einem Marienbade, oder im Aschenloche des Herds bis auf die Hälfte, und auch darüber, abdampfen, so, daß am Ende nur ein schwaches Seitel übrig bleibt. Zu dieser noch warmen Brühe gibt man 3 Quentchen fein gepulverten ausgesuchten arabischen Gummi, und rührt das ganze Gemenge, bis es kalt geworden ist, und sich der Gummi ganz aufgelöst und gleichmäßig vertheilt hat. Nun ist die schöne rothe Dinte fertig: man hebt sie in Gläsern mit eingeriebenen Stöpseln in Futteralen von Pappendeckel, oder wenigstens in schwarzes Papier eingeschlagen, zum Gebrauche auf, damit sie der Einwirkung der Lichtstrahlen entgehe, welche sie violett färben würden. Die Dinte erhält sich so ganze Jahrzehende in ihrer Schönheit, als ob sie erst frisch bereitet worden wäre. Blaue Dinte gibt das mit Gummiwasser versetzte Berlinerblau, oder, nach Struve, die mit Alaunerde gesättigte und mit Gummi versetzte vitriolsaure Indigauflösung. Gelbe Dinte macht man aus Saffran, indem man ihn mit Gummiwasser anmacht, etwas Alaun dazu gibt, es einen Tag stehen läßt, und dann etwas klares Wasser dazu gibt. Grüne Dinte erhält man aus Grünspan-Krystallen, Weinsteinrahm, Gummi und Essig, oder aus 2 Loth fein gestoßenem Spanischgrün und 1 Loth Weinstein, welches beydes mit 2 Seiteln Wasser eine halbe Stunde lang gekocht, und wenn es ausgekühlt ist, in ein sauberes Glas abgeseihet wird, worauf man noch ein wenig Gummigutta hinzu thut. Silberfarbige Dinte macht man aus 1 oder 2 Loth Quecksilber, worauf man guten Weinessig gießt, dann ungelöschten Kalk zusetzt, und Alles in einem starken Glase auf warmen Sand bringt, worauf diese Materie zerfließt, und eine silberartige Dinte abgibt. Gibt man zu derselben etwas Saffran, so erhält man eine goldähnliche Dinte. Eine unzerstörbare Dinte zum Zeichnen der Wäsche erhält man, wenn man 2 Loth Fernambukholz mit 24 Loth Wasser kocht, 1 Loth Alaun

hinzu thut, und das Ganze bis auf 16 Loth einkocht. Diese Ablochung wird dann durchgeseihet, und ihr 1 Loth arabisches Gummi nebst 2 Loth höchst fein geriebenem Braunstein (schwarzes Mangan = Oxyd) zugesetzt. Diese Dinte ist für alle Säuren unzerstörbar. (Chem. Onomatologie, Busch, Conversations = Lexikon, ökon. Hefte, Funke u. Magazin der Haushaltungskunst.)

Dinte (sympathetische.)

Man versteht darunter solche Flüssigkeiten, welche auf dem Papiere nicht gleich, sondern erst durch gewisse Handgriffe sichtbar werden. So kommt die mit Eisenvitriolauflösung geschriebene Schrift mit einer Galläpfel = Tinctur bestrichen schwarz, und mit Blutlauge bestrichen blau zum Vorschein. Schrift, mit Wismuth und Bleyauflösung geschrieben, wird durch Bestreichen mit aufgelöster Schwefelleber, oder nur den Dunst derselben oder Schwefelleberluft, schwarz; Schrift, mit Goldauflösung geschrieben, durch Zinnauflösung purpurroth; Buchstaben, mit Kupferauflösung geschrieben, durch flüchtige Laugensalzdämpfe blau; Schrift, mit Gold = und Silberauflösung geschrieben, wird auch schon durch die bloße Luft allmählich erst purpurroth, und letztere schwärzlich. Die verdünnte Auflösung des Kobalts in Königswasser gibt eine grüne; die Auflösung desselben in Salpetersäure, mit Salpeter versetzt, eine purpurfarbene; die Auflösung eines eisenfreyen Kobalts in 16 Mahl mehr destillirtem Essig bis zur Hälfte eingekocht, und mit 1/8 Kochsalz versetzt, gibt eine blaue Dinte: allein diese Kobalttinten kommen erst durch eine gelinde Erwärmung des Papiers, worauf damit geschrieben oder gemahlt worden, zum Vorschein, verschwinden aber wieder in der Kälte, wenn anders die Erwärmung nicht zu stark gewesen ist. Mit diesen sympathetischen Dinten kann man Landschaften zeichnen, in denen die Erde und die Bäume ihren Schmuck, das Grün, durch den Winter verloren haben, und

die sich, wenn man will, durch Aussetzung in einem gehörigen Grade von Wärme in Frühlings-Landschaften verwandeln müssen. Dieser Gedanke wurde vor etlichen Jahren in Prag auf Visit-Billets ausgeführt. (Chem. Onomatologie.)

Dintenflecke auszubringen.

Aus weißem Zeug und aus Seide bringt man sie, wenn man etwas fein gepulverten Sauerkleesamen mit eben so viel Citronensaft vermischt, dann den Dintenfleck mit Wasser benetzt, einen Tropfen von obiger Mischung darauf fallen läßt, und den Fleck sogleich mit Wasser auswäscht. Aus allerhand Zeugen bringt man sie, wenn man in etwa 6 bis 7 Fingerhüte voll Wasser 8 bis 9 Tropfen Vitriol-Spiritus fallen läßt, den Fleck damit auswäscht, aber es auch sogleich wieder in frisches Wasser taucht, weil sonst der Vitriol-Spiritus dem Zeuge schädlich werden würde. Auch verschwinden die Flecke, wenn man sie mit dem Saft von weißen Johannisbeeren wäscht. Um sie aus Tüchern und wollenen Zeugen zu bringen, mischt man einige Tropfen Vitriol-Spiritus mit der Hälfte des Weißen von einem frischen Eye, wäscht den Fleck damit, und reibt es hernach mit einem weißen Tuche nach dem Striche, bis es fast trocken ist, worauf man es von selbst trocknen läßt. Aus gedruckten Büchern bringt man sie, wenn man sie mit einer Mischung von spiritus Minsichti mit dem dritten Theile Vitriol-Spiritus überstreicht, und sie sogleich mit frischem Wasser überfährt. Aus Papier bringt man die Dintenflecke, wenn man ungefähr dendritten Theil eines Quentchens Sauerkleesalz in 2 Loth reines destillirtes Wasser thut, damit den Fleck benetzt, und einen kleinen Theekessel voll heißes Wasser darauf setzt. Weicht der Fleck nicht gleich, so muß dieses Verfahren wiederholt werden. (Busch, Jakobsson, u. Magazin der Haushaltungskunst.)

Dioptrischer Kasten, wodurch man Städte und Landschaften darstellt.

Man nehme ein Stück von einem gebrochenen Recipienter, wie sich die Apotheker derselben bedienen, oder von einer andern gläsernen hohlen Kugel, und schütte Wasser darein. Dann lege man ein Bild auf die Erde, halte das Glas mit dem Wasser darüber, und erhebe es nach und nach so weit über dem Bilde, bis es sich am größten zeigt, und schon anfängt, confus zu werden. Dies gibt die rechte Höhe, welche der dioptrische Kasten haben muß, an, und hiernach lasse man denselben verfertigen. Auf den Boden desselben applicire man 2 Walzen, um welche man in Kupfer gestochene oder gemahlte Städte und Landschaften wickelt, und im Kasten bringe man eine Oeffnung an, wodurch sie erleuchtet werden können. Oben auf richte man das Glas mit Wasser, welchem man rings herum eine Einfassung geben kann, damit das Wasser besser darauf bleibe. So werden die Landschaften in der Größe erscheinen, als ob man sie im freyen Felde in der Weite vor sich erblickte. (Wieg.eb.)

Dochte (gute) zu Kerzen zu bereiten.

Der Docht wird aus leinenen und baumwollenen Fäden bereitet. Beyde müssen von den Schieben und andern Unreinigkeiten wohl gereinigt werden, eine mittlere Feinheit haben, und die leinenen Fäden müssen über dies wohl gebleicht seyn. Die cyprische Baumwolle wird zu Dochten vorzüglich geschäpt. Da die baumwollenen Dochte mit einer helleren, die leinenen aber mit einer langsameren Flamme brennen, so werden baumwollene und leinene Fäden mit vielem Vortheile in verschiedenen Verhältnissen gemischt. Je mehr Fäden in einen Docht zusammen gedrehet werden, desto heller und schneller, je weniger hingegen, desto dunkler, aber auch desto sparsamer und langsamer brennen die Kerzen. Das Mittelverhältniß ist, wenn

man für einen Docht 12 Fäden nimmt. Das Drehen des Dochtgarns geschieht so, daß man eine nach Belieben bestimmte Zahl Fäden von den zu diesem Ende fertigen Knäueln abwindet, sie zusammen bindet, und um einen eisernen Nagel oder Haken, der auf einer Tafel oder an der Wand befestigt ist, zieht, und dann nach einem gewissen Maß mit einem Messer, das entweder in der Tafel befestigt, oder beweglich ist, abschneidet, und die abgeschnittenen Fäden zusammen dreht. Die Helligkeit der Flamme der Kerzen wird nicht wenig vermehrt, wenn die Dochte in Weingeist eingetaucht, und dann wieder getrocknet, oder wenn sie mit geschmolzenem Unschlitt, welchem etwas Kampher beygemischt wurde, eingeschmiert werden. Auch brennen die Kerzen langsamer und ohne Flackern, wenn die Dochte mit Wachs, oder mit einer Mischung von Wachs und Unschlitt, bestrichen werden, in welchem Falle sie jedoch, damit sie nicht zu sehr zusammen gedreht bleiben, nach erfolgter Bestreichung mit den Händen wieder etwas aufzuwickeln sind. (Rump.)

Eau de Luce.

Man löst 10 bis 12 Gran weiße Seife in 4 Unzen höchst gereinigtem Weingeist auf, und thut 1 Quentchen gereinigtes Bernsteinöhl hinzu: zu der durchgeseiheten hellen Mischung schüttet man dann so viel vom stärksten Salmiakgeiste, bis das Ganze eine blasse milchweiße Farbe hat. Entsteht auf der Oberfläche ein Rahm, so gießt man noch etwas öhlichten Weingeist hinein. (Poulletier de la Salle.)

Ebenholz braun zu färben.

Man bestreiche es mit Kalklauge. Oder man lasse Talg, Wachs und Baumöhl zu gleichen Theilen unter einander zergehen, von welcher Salbe das Ebenholz eine schöne hellbraune Farbe bekommt.

Ebenholz (grünes) aus Akazienholz zu machen.

Man koche Akazienholz mit grünen Nußschalen und einer scharfen Infusion von Galläpfeln und Vitriol, wozu gemeines Gummi und Vitriol gemischt wird, welches diese Farbe g[illegible] (Krüniß.)

Edelsteine zu kitten.

Man reibe Mastix mit Wasser zu einem feinen Pulver ab, bestreiche die beyden Theile, welche an einander gekittet werden sollen, mittelst eines Pinsels damit, und lasse diesen Anstrich trocken werden. Hierauf halte man die Ränder über ein Kohlenfeuer, damit der darauf gestrichene Mastix schmelze, und füge dann beyde Seiten genau zusammen. Dieser Kitt hält sehr gut. Die Juweliers bedienen sich dieser Methode, wenn sie Edelsteine, zwischen welche sie Folie gelegt haben, zusammen kitten. Man kann diesen Betrug nicht anders gewahr werden, als wenn man den Stein aus seiner Fassung nimmt, und ihn auf dem Seitenrande untersucht. (Hochheimer.)

Edelsteine, Gold und Silber rein zu putzen.

Man stoße ein Loth gut ausgebranntes Frauenweiß und eben so viel pulverisirten Weinstein in einem Mörser zu dem feinsten Pulver, und lasse es durch ein Haarsieb laufen, damit nicht durch etwas darin befindliches Grobes Ritze entstehen können. Wenn man nun Edelsteine, Gold oder Silber putzen will, so gebraucht man dieses Pulver mit einem zarten Bürstchen, worauf man es wieder mit einem weichen gut abgearbeiteten Hirsch- oder Rehleder abwischt, und so jedem seinen gehörigen Glanz gibt. (Frauenzimmer-Lexikon.)

Eisen zu Instrumenten zu härten.

Das Eisen wird anfänglich nur etwas erwärmt, dann mit Seifenwasser beschmiert, und in kaltes Wasser gesteckt,

wodurch dem verstählten Eisen die Sprödigkeit benommen wird. Hierauf macht man das Eisen rothwarm, und taucht es bloß in Regenwasser. Dieses Mittel ertheilt aber dem Eisen einen allzu großen Grad der Härte, welchen man wieder folgender Gestalt mindern muß. Man legt nähmlich das Eisen auf glühende Kohlen, wo es erst weiß, dann gelblich, und darauf hafergelb anläuft. Soll ein Eisen zum Abdrehen des spröden Horns gebraucht werden, so darf es nicht zu hart seyn: man nimmt es daher sogleich von den Kohlen, wenn man die hafergelbe Farbe bemerkt. Zum Abdrehen des Holzes aber müssen die Eisen härter seyn; und daher läßt man sie so lange auf den Kohlen liegen, bis sich nach der hafergelben Farbe eine schwefelgelbe zeigt. Das erkaltete Eisen darf dann nur auf einem groben Sandsteine mit Wasser geschliffen, und auf einem feinen Schleifsteine mit Baumöhl abgezogen werden. Eben so schärft man auch die Eisen, wenn sie stumpf geworden sind. Die Metallarbeiter haben verschiedene Mittel, das verstählte Eisen zu härten; als: man steckt das erhitzte Eisen in Horn; oder man bestreuet es mit Spänen von einem Pferdehuf; oder man läßt eine Federspule darauf verbrennen, und taucht es in kaltes Wasser; oder man steckt es in Baumöhl. (Sprengel.)

Eisen weiß, wie Silber, zu gießen.

Man nehme Weinstein, Salpeter und Arsenik, von einem so viel, wie von dem andern, zerstoße diese Species, und mische sie gut unter einander. Von diesem Pulver mische man 8 Loth unter 1 Pfund gut ausgewaschene Stahlfeile, und lasse es in einem Tiegel flüssig werden: dann gieße man es in den Guß, worauf die schwarzen Schlacken davon fallen, und von dem Pfund Stahlfeile etwa 2 oder 3 Loth weiße glänzende Masse übrig bleiben, welche, wenn sie unter das Silber geschmelzt werden, dasselbe ganz spritzig und spröde macht. Nach einer andern Art mischt man 2 Metzen Asche

und 2 Metzen Kalk unter einander, woraus eine starke Lauge entsteht, in welche der gefeilte Stahl gelegt, und 6 Tage darin gelassen wird: dann wird er aufs reinste ausgewaschen, getrocknet, wieder frische Lauge darüber gegossen, und 4 Stunden über das Feuer gestellt, worauf er eine Kupferfarbe bekommt. Hierauf wird er abgetrocknet, und man läßt ihn mit Borax zergehen. So bald er im Fluß ist, wirft man calcinirten Weinstein und etwas Arsenik darauf, und läßt ihn eine Stunde im Flusse. Gießt man nun hernach damit, so ist das, was auf diese Art gegossen wird, so schön, daß es dem Werksilber nicht viel nachgibt. (Wiegleb.)

Eisen (dem polirten) den Glanz zu erhalten.

Es muß in warmer und trockener Luft liegen, mit einem von Wasser und Säure befreyten Oehl überschmiert, und mit trockenen Raspelspänen von gelbem Sandelholze eingepackt werden. Man muß aber Papier vermeiden, welches mit Vitriol oder Alaun bereitet ist. (Riemann.)

Eisen dauerhaft bleygrau zu überziehen.

Man breite auf einer Feuerschaufel eine geringe Quantität Bleyzucker aus, und lege sie in das Feuer. Hierauf nehme man ein wenig Schwefelblüthe zwischen die Finger, und streue sie, wenn die Schaufel so warm geworden ist, daß der Schwefel davon glühet, auf den Bleyzucker. Hierdurch wird derselbe schwärzlich, und man reibe ihn dann mit Oehl ab. Dieser färbt das Eisen so dauerhaft, daß es besser, als irgend eine andere Bleyfarbe, der Einwirkung der Luft widersteht. (Anderson.)

Eisen- und Stahlarbeiten blau anlaufen zu lassen.

Sie werden erst sauber gefeilt und polirt: dann glühet

man sie über einem Kohlenfeuer, glühendem Blech oder heißem Sande so lange, bis sie eben die blaue Farbe erhalten, worauf man sie ohne Verzug von der Gluth wegnimmt, und sie gleich in kaltem Sande abkühlt. Einige reiben dabey noch das Eisen mit Blutstein. Wenn man dann auf das aufgelaufene Eisen allerhand Blumenwerk mit einem Oehlgrunde legt, und die nicht belegten Plätze mit destillirtem Weinessig übergießt, so beizt der Essig das Blaue wieder weg, außer dem, was den Oehlgrund bedeckt hatte, welches dann wieder sauber mit einer Kohle weggewischt werden muß. Man kann auf diese Art allerley Buchstaben auf das blau gemachte Eisen bringen. (Krünitz.)

Eisenbleche, auf denselben blaue Zierathen auf weißem Grund, und wieder weiße Zierathen auf blauem Grund hervor zu bringen.

Das Ganze beruhet auf obigen Grundsätzen. Man lasse das ganze Stück hochblau anlaufen: dann streiche man alles, was blau bleiben soll, mit einer dicken Farbe von Baumöhl und Blutstein an. Nun tunke man das Stück in warmen recht starken Weinessig, und begieße es mit demselben, bis alles Blaue weg ist, und der weiße Grund erscheint. Hierauf spühle man die Ware mit reinem Wasser ab, trockne sie sauber, und wische die Farbe weg, unter welcher sich das Blaue gut erhalten haben wird. Durch ein umgekehrtes Verfahren kann man auf einem blauen Grunde weiße Zeichnungen darstellen. Die Stellen, welche nicht blau werden sollen, bedecke man in diesem Falle mit einer dichten Wasserfarbe von Alaun und Bleyweiß oder Kreide, und lasse dann die nackten Stellen blau anlaufen. Wer nicht Uebung genug hat, kann die Sachen, welche anlaufen sollen, auf geschmolzenes Bley legen, welches genau den Grad der Hitze zum blauen Anlauf hat. (Riemann.)

Eisenblechen überkupferte Zeichnungen zu geben.

Man überziehe die Eisenbleche mit Wachs, nehme dieses dann nach gewissen Zeichnungen weg, und lege das Stück von Eisenblech in ein Cementwasser oder in eine Auflösung des blauen Vitriols, so erhält es durch dieses Verfahren überkupferte Zeichnungen.

Eisenfirniß zu machen.

Man zerstoße Bernstein, schütte ihn in einen glasirten, aber geräumigen Topf, und stelle ihn an ein glühendes Kohlenfeuer, wo sich der Bernstein in einen Schaum auflösen wird. Diesen Schaum schöpfe man immer ab, und wenn sich die Masse ganz aufgelöst hat, so gieße man Leinöhl zu dem Schaume. Hierzu füge man Gummi-Copal, welches aber zu diesem Gebrauche auf eine besondere Art aufgelöset werden muß: es wird nähmlich erst gekocht, hierauf in Scheidewasser eingeweicht, und endlich völlig in Spieköhl aufgelöset. Mit diesem Firniß reibet man nun die schwarze Farbe, womit das Blech gewöhnlich angestrichen wird, wiederhohlt den Farbenanstrich einige Mahl, und schiebt das Blech nach jedem Auftrag der Farbe in den Ofen. Die Farben trocknen in der Hitze völlig aus, und werden hart und dauerhaft. (Sprengel.)

Eisenflecke aus der Wäsche zu bringen.

Hierzu wird ein wenig reines pulverisirtes Kleesalz erfordert. Man stelle sich eine zinnerne Kanne mit siedendem Wasser zurechte, benetze dann den Ort, wo sich ein solcher Fleck befindet, mit frischem Wasser, streue ein wenig von dem Kleesalz darauf, reibe es dann an der heißen Kanne, und wasche es sogleich wieder aus. Dies wiederhohle man einige Mahl, worauf sich die Flecke nach und nach heraus bringen lassen. Auch gelbe Obstflecke weichen auf diese Behandlung. (Magazin der Haushaltungskunst.)

Eisen-Tinctur (Boerhavens stärkende).

Sie wird aus dem mit Zucker vermischten und 24 Stunden lang über 1J24 Eisenfeile digerirten destillirten Weinessig bereitet. (Chem. Onomatologie.)

Eisenüberzug (vortrefflicher).

Hierzu nimmt man 6 Theile Pechkohle, 4 Theile Pech und 1 Theil Talg. Pech und Talg werden geschmolzen, die äußerst fein gestoßene Pechkohle hinein geschüttet, und das Ganze über dem Feuer zu einer gleichartigen Masse gut durch einander gerührt und vereiniget. Das erwärmte Eisenblech oder Frischeisen wird dann mit dieser Masse überstrichen: sie trocknet bald, erhärtet ungemein schnell, und springt nie ab. Daß man von dieser Masse nie mehr, als man gerade verbrauchen kann, machen müsse, versteht sich von selbst. (Hugo Gr. v. Salm.)

Eiserne Kochgeschirre zu emailliren.

Man nimmt 9 Theile Mennig, 6 Theile Krystallglas, 2 Theile raffinirte Potasche, 2 Theile gereinigten Salpeter und 1 Theil Borax. Wenn alles fein gerieben, gemischt, in einem geräumigen Schmelztiegel, dessen Hälfte es ausfüllen muß, eingesetzt, und wohl bedeckt ist, wird es allmählich erhitzt und ausgeschäumt, worauf es innerhalb 4 Minuten vor dem Gebläse zu einem dichten klaren Glas wird, welches man auf einen Reibstein ausgießt, mit Wasser ablöscht, und in einem Glasmörser zu einem zarten Pulver zerreibt. Dieses Pulver macht man mit Wasser zu einem dünnen Brey, und übergießt eine eiserne Schale von innen und außen damit. Man trocknet den Anguß, wärmt ihn nach und nach, und setzt ihn unter einer Bedeckung in den Ofen ein. Das Glas fließt in einer Minute mit einer schwarzen Farbe. (Sprengel.)

Elfenbein, Vorbereitung desselben und der Farben zum Miniaturmahlen.

Man wähle das schönste Elfenbein, nähmlich solches, welches ins Grüne fällt, und die wenigsten Adern zeigt. Das Täfelchen reibe man mit calcinirtem Bimsstein ab, der zu diesem Endzwecke gestoßen, und durch ein feines Sieb getrieben wird. Diese Zubereitung benimmt dem Elfenbein seine Fette, und setzt den Mahler in den Stand, seine Dinten wässerig, wie Tusche auf Papier, aufzutragen. Das Elfenbein darf nie auf anderes, als auf weißes Papier, aufgeleimt werden, und zwar bloß an dem Rande: denn wenn man es ganz mit Leim bestreichen wollte, so würde man ihm viel von seiner Frische benehmen. Ist das Elfenbein gelb, so lege man es noch vor der Bereitung mit Bimsstein auf einem Glase an die Sonne, und kehre es öfters sorgfältig um, damit die Wärme es nicht auf einer Seite zu sehr auftreibe und zersprenge. Bisweilen legt man auch nicht ohne Nutzen Silberblättchen unter das Elfenbein: denn dieses Silber wirft die Lichtstrahlen, seiner Natur nach, mit einer Stärke zurück, die dem Schatten ungefähr die Farben eines Spiegelglases gibt. Ist das Elfenbein zu gelb, so wickle man es in einige Blätter Löschpapier, und plätte es mit einem nur gelinde warmen Bolzen: ein Verfahren, woraus noch manche Miniaturmahler ein Geheimniß machen. Was nun die Farben anbelangt, so mische der Miniaturmahler unter dieselben, damit sie desto besser auf dem Elfenbeine haften, etwas Ochsengalle, oder noch besser von der Galle eines Aals oder Karpfens. Diese Beymischung erhält vorzüglich die grünen, gelben, blauen und schwarzen Farben, und gibt ihnen zugleich Lebhaftigkeit und Glanz. Man läßt in dieser Absicht die Galle trocknen, und löset sie vor dem Gebrauche in Branntwein auf. Einige Mahler geben auch Zucker in die Farben, und ertheilen ihnen hierdurch gleichfalls einen Glanz. (Sprengel, Krünitz u. Wiener Farben-Cabinett.)

Elfenbein auf allerley Art zu färben.

Man gibt ihm die grüne Farbe, wenn man recht starken Weinessig auf 2 Theile gepulverten Grünspan und 1 Theil Salmiak gießt, und das zu färbende Bein in dem gut verdeckten Gefäße so lange liegen läßt, bis es ganz von der Farbe durchdrungen ist. Soll es grasgrün werden, so gebe man ein wenig Gelbes von Saftgrün darunter. Auch darf es nur über Nacht in Scheidwasser liegen, worin man Feilspäne von Kupfer bis zur Sättigung aufgelöst hat.

Eine rothe Farbe ertheilt man dem Elfenbeine, wenn man folgende Farbenbrühe siedet, sie darüber gießt, und sie dann öfters umrührt. Man koche 19 Loth Fernambukspäne und 8 Loth gelbe Brasilienspäne in anderthalb Maß Wasser. Diese Brühe kann man wenigstens 3 Mahl zum Färben brauchen, und der zweyte Absud ist immer gesättigter, als der erste. Von Zeit zu Zeit wird ein Stück nach dem andern aus der Brühe genommen, um zu beurtheilen, ob die beliebige Farbe Eingang gefunden habe, oder nicht, und welche Nüancen das Elfenbein angenommen hat, indem die Farbe desto gesättigter und dunkler wird, je länger man es darin liegen läßt. Verschönert man die Farbe mit 1 Loth zerstoßener Cochenille und 1 Quentchen gutem Saffran, so wird das Elfenbein davon echter in der Farbe, und sie ist dauerhafter. Mehr oder weniger Saffran vervielfacht die Nüancen auf eine angenehme Art. Auch erhält es die rothe Farbe, wenn man Brasilienspäne in Alaunwasser kocht, und das Bein 2 bis 3 Wochen darin liegen läßt.

Um es korallenroth zu färben, siedet man 2 Pfund Brasilienholz in 2 Maß Weidaschenlauge, gibt 1 Pfund Alaun und 1/2 Pfund Kupferfeile hinein, und läßt es 1/2 Stunde einkochen, worauf man es vom Feuer zieht. Je länger es steht, desto röther wird es; und je länger das Elfenbein darin liegt, um eine so dunklere Farbe nimmt es an.

Will man es **blau** färben, so nimmt man statt des Brasilienholzes Campecheholz, und statt des Alauns Grünspan, von letzterm aber nur 1/4 Pfund, und verfährt dabey, wie oben.

Die **braune** oder **Cocusfarbe** verlangt eine vorher gehende Erweichung in Bierwasser. Dann gießt man einen gelben Absud von Brasilienspänen darüber, läßt das Elfenbein darin gelb werden, und nun legt man es so lange in siedende blaue Brasilienspäne, bis es braun genug geworden ist.

Liegt das Elfenbein 2 bis 3 Wochen in Alaunwasser und Urin, worein man Indig schüttet, so nimmt es eine **blaue** Farbe an.

Um das Elfenbein **gelb** zu färben, bedient man sich eines Absuds von gelben Brasilienspänen mit etwa 3 Spänen von Fernambukholz. Man gießt die Brühe heiß auf das Elfenbein, und läßt es so lange darin liegen, bis es den rechten Grad der Farbe eingesogen hat. (Halle, Krünitz, Sprengel u. Kunst= u. Werkschule.)

Elfenbein weich zu machen.

Man schmelze Alaun über Feuer, thue Rosenwasser hinzu, und lasse das Elfenbein darin 24 Stunden lang weichen; oder man koche es 6 Stunden in Alaunwasser; oder man lege es einen halben Tag in destillirten Vitriol und Salz, und hernach in Mangoltsaft, worauf man daraus Alles, wie aus einem Teige, wird formen können. Um es wieder zu erhärten, braucht man es hernach nur in scharfen Essig zu legen. Auf solche Art kann man Bilder, gepreßte Tabaksdosen u. dgl. daraus machen. (Krünitz.)

Elfenbeinschwarz.

Man thue kleine Stückchen Elfenbein in einen irdenen wohl verglasirten Topf, oder auch zwischen 2 Tiegel, setze es in eine ziemliche Gluth, und lasse es so lange darin stehen,

bis man keinen Rauch mehr merkt, worauf man es sofort in Sand setzt, und einen andern Topf oder Schmelztiegel darüber stürzt, und es so erkalten läßt; hernach wird man bey Eröffnung des Topfes oder Tiegels eine sehr schwarze blätterige Materie finden, die fein gestoßen, mit Wa er angefeuchtet, und zu kleinen Kügelchen oder Broten formirt wird, welche von den Mahlern, wie auch von den Goldschmieden, welche Edelsteine fassen, zur Schwärzung des Kastens, worein sie die Diamanten setzen, gebraucht werden. (Krüniz.)

Emailblau.

Man belegt das mittelst der Kobalterde blau gefärbte und dann fein gemahlene Glas mit diesem Nahmen, welches nach der Güte der Farbe im Handel wieder verschiedene Nahmen erhält, als: hochblau, Klar, Eschel und Streublau. (Chem. Onomatologie.)

Englischbitter.

Man nehme hierzu 1 Loth Muscatennuß, eben so viel Gewürznelken, 1 1/2 Loth Gallian, eben so viel Calmus, 3 Loth Zimmt, 1 1/2 Loth Thymian, 4 Loth Kümmel, 1 1/2 Loth Salbey, 4 Loth gut gereinigte Citronenschalen und 2 Loth Weinsteinsalz. Wenn dies Alles gehörig klar gemacht worden ist, thue man es in eine Flasche, gieße 4 Maß 1 Mahl abgezogenen Fruchtbrauntwein darauf, und lasse es ungefähr 8 Tage zum Ausziehen in gelinder Wärme stehen, ziehe es dann in der Abziehblase behutsam ab, und vermische den Weingeist hierauf mit Zuckerwasser, welches aus 6 Pfund ordinärem Hutzucker und 3 1/2 Maß Wasser zubereitet wird. Zu gleicher Zeit, oder auch vorher, ehe man die Species zum Ausziehen in der Flasche ansetzt, thue man in eine zweyte Flasche 1/2 Pfund gestoßene unreife bittere Pomeranzen, gieße hierauf 2 Seidel Spiritus, setze auch diesen zum Ausziehen in gelinde Wärme, und wenn der vorher

gehende Spiritus abgezogen worden ist, mische man von diesem, nachdem er durch ein Tuch geseihet worden, so lange darunter, bis das Ganze eine angenehme Bitterkeit erhält, worauf man es einige Tage stehen läßt, und dann gehörig filtrirt. (Danziger Liqueur = Fabrikant.)

Englisches Pflaster.

Man mische 1 Unze Hausenblase mit 1/2 Quentchen Storax in einer kleinen Retorte, deren Oeffnung mit einer durchstochenen Blase bedeckt ist, und gebe es mit starkem Branntwein über Feuer, doch ohne die Mischung kochen zu lassen, damit die hernach erkaltete Masse wie eine Gallerte steif stehen bleibe. Nun wähle man einen zwar dichten, aber doch dünnen Taffet, und spanne ihn straff in einer Rahme an. Ferner erwärme man die Masse in einem Kessel mit heißem Wasser, und bestreiche den Taffet mittelst eines Pinsels von weichen Porsten geschwinde, aber dünn, wiederhohle es, und sehe dabey zu, daß die Masse nicht durchschlage. Die erste dünne Lage muß vorher recht trocken seyn, und der Anstrich geschieht so oft, bis die Fläche spiegelglatt wird. Wenn Alles in der Rahme trocken geworden ist, so nimmt man den Taffet heraus, zerschneidet ihn, und rollt ihn in mäßigen Stücken zum fernern Gebrauche auf. (Halle.)

Englische Tafellichter.

Man thut 1 Pfund schönes weißes ausgelassenes Rindsunschlitt und 4 Loth Schöpfenunschlitt in ein Gefäß, schüttet so viel Regen = oder Brunnenwasser darauf, daß es vollkommen damit überdeckt ist, und läßt es sieden und schmelzen. Hierauf gibt man Alaun, arabischen Gummi, präparirten Weinstein, Frauenèis und Salmiak, von jedem auf 1 Pfund Unschlitt 1 Messerspitze voll, alles fein zu Pulver gestoßen, darunter, und läßt es damit wieder 1/2 Stande sieden, seihet es dann durch ein Tuch, und stellt es an einen kühlen Ort,

damit sich das Wasser von dem Unschlitt scheide. So bald nun das Unschlitt kalt ist, wird es in kleine Stückchen zerbrochen, und auf einen Tisch ausgebreitet, wo man es 2 bis 3 Tage liegen läßt, worauf es schneeweiß, und hart und fest, wie Wachs, wird. Wenn man nun Kerzen davon gießen will, so muß die Masse wieder laulich geschmolzen werden. Es versteht sich von selbst, daß man nach der angegebenen Proportion von so viel Unschlitt, als man will, dergleichen Kerzen machen kann. Je länger man sie aufbehält, desto schöner, weißer und härter werden sie. Sie brennen hell, laufen nicht ab, geben keinen Dampf oder Rauch von sich, und eine solche Kerze, wenn man anders die Dochte nach der gegebenen Vorschrift zubereitet hat, brennt 16 Stunden lang, indeß die gewöhnlichen schon nach 5 bis 6 Stunden abgebrannt sind. (Samml. geprüfter Erfahr.) Mehrere Satzungen sehe man unter Kerze.

Essenzen (der vorzüglichsten) Zubereitung.

1. Achatstein - Essenz.

Man befeuchte 6 Loth geraspelten Achatstein mit liquor nitri fixi, lasse es über Nacht stehen, gieße dann 2 Seitel alkalisirten Spiritus darauf, und lasse es so lange digeriren, bis sich der Spiritus rothgelb färbt.

2. Ambra - Essenz.

Man nehme 2 Mahl abgezogenen Rosenspiritus, welcher kein Wasser mehr bey sich führt, und ziehe ihn noch ein Mahl über calcinirtes Weinsteinsalz ab. Dieser Spiritus ist nun so kräftig und durchdringend, daß er den Ambra vollkommen auflöset.

3. Anis - Essenz.

Man nehme 4 Loth über Alaun abgezogenen Weingeist und 1 Loth Anisöhl, mische beydes gut unter einander, lasse

es einige Tage stehen, und filtrire es dann durch Baumwolle, worauf die Essenz fertig ist. Will man nun einen Anis-Aquavit machen, so nimmt man 2 Seitel ordinären Weingeist, welcher noch über keine Species abgezogen worden ist, dem man aber bereits die gehörige Süßigkeit gegeben hat, und tröpfelt von dieser Essenz so lange hinein, bis der Geist den vollkommenen Geschmack und Geruch des Anis-Aquavits erhalten hat. — Oder man stoße 1 Pfund frischen Anissamen gröblich, thue ihn nebst 4 Loth Alaun in einen Glaskolben, gieße 4 Pfund nur 1 Mahl abgezogenen Weingeist darauf, und lasse es etliche Tage wohl verwahrt digeriren: dann ziehe man 2 Seitel Geist davon ab, welchen man wieder auf 1/2 Pfund Anissamen schüttet, abermahls 8 Loth Alaun hinzu setzt, und dann, nachdem es etliche Tage gestanden hat, ungefähr die Hälfte oder 2 Drittel davon bey gelindem Feuer herüber ziehet. Will man dies zum dritten Mahl mit 12 Loth frischem Anis und 6 Loth Alaun thun, so wird die Essenz noch weit stärker werden. Von dieser Essenz muß man zur Bereitung des Aquavits etwas mehr, als von der aus dem Anisöhl zubereiteten, nehmen.

Auf eben diese Art kann man auch von Fenchel, Karbe &c. Essenzen bereiten, wenn es darum zu thun ist, daß der davon verfertigte Aquavit seine natürliche weiße Farbe behält.

4. Bibergeil-Essenz.

Man thue 2 Loth Bibergeil, 2 Loth Kampher und 1 Loth getrocknete Hollunderbeeren in eine gläserne Flasche, gieße 1 Pfund gut abgezogenen Branntwein darauf, verwahre es wohl, und lasse es bey gelinder Wärme 8 oder mehrere Tage gut digeriren, bis alles wohl ausgezogen ist.

5. Windtreibende Essenz.

Hierzu nimmt man 2 Loth Calmus, 1/2 Loth Cardamomen, eben so viel Muscatenblüthe, 3 Quentchen Zimmt,

4 Loth Gelbes von Pomeranzenschalen, 2 Loth Gelbes von Citronenschalen, 1 Quentchen Gewürznelken, 1/2 Loth Anis, eben so viel Fenchel und Liebstöckelsamen, 2 Loth Angelica, eben so viel Zitwer und Galgant, 2 Hände voll Krausemünze und 1 Hand voll römische Kamillen. Alles dies wird theils zu Pulver gestoßen, theils gerieben, dann in eine geräumige Flasche gethan, und 2 Seitel Wacholdergeist nebst 2 Seiteln Anisgeist, welche aber noch keinen Zucker haben, darüber gegossen, worauf man es etliche Tage bey gelinder Wärme digeriren läßt, und dann gehörig filtrirt.

6. Citronen-Essenz.

Will man diese Essenz mit Citronenöhl zubereiten, so nimmt man auf 1 Loth extrahirten Geist 1 Quentchen Citronenöhl, und läßt es etliche Tage digeriren. Will man sie aber von Citronenschalen machen, so nimmt man die Schalen von 3 Citronen, schneidet das Weiße weg, und gießt 4 Loth extrahirten Geist darüber. Will man die Essenz stärker haben, so kann man noch mehr Citronenschalen dazu nehmen. Man läßt es hernach 14 Tage in gelinder Wärme anziehen, und filtrirt es dann durch Löschpapier.

7. Englisches Elixir.

Man nehme dazu 1/2 Quentchen Cremor Tartari, 3 Quentchen Rhabarber, 1/2 Loth Weinsteinsalz, 1/2 Quentchen Lerchenschwamm, 1/2 Loth Saffran, 1 Quentchen Zitwerwurzel, 1 1/4 Quentchen rothe Myrrhen, 2 Quentchen Enzian, eben so viel weißen Diptam, 3 Quentchen Angelica, 1/2 Quentchen Tormentillwurzel, 1 Quentchen Kampher, 2 Quentchen Sennesblätter und eben so viel venetianischen Theriak. Sämmtliche Species werden theils geschnitten, theils gestoßen, in eine gläserne Flasche gethan, 4 Pfund guter Branntwein darauf gegossen, und ungefähr 8 Tage lang bey gelinder Wärme extrahirt, worauf man es hell abgießt und filtrirt.

8. Hallische Bitteressenz.

Hierzu gehören 3 Loth Angelicawurzel, eben so viel Pimpernellwurzel und Grundwurzel, 6 Loth Fieberklee, eben so viel Lachenknoblauch und eben so viel Reinfarrenkraut ohne die Blumen. Man schneidet Alles klein, stößt es zu einem gröblichen Pulver, und zieht die Essenz mit rectificirtem Geiste heraus. Der Geist muß 3 Querfinger hoch darüber stehen, und dann schön dunkelgrün aussehen. Zu jedem Pfund dieser grünen Tinctur mischt man noch 4 Loth Bernstein-Essenz. (Siehe die Essenz Nr. 10.)

9. Braune Lebenstropfen.

Man nehme Aloe und vom besten Theriak, von jedem 1 1/2 Loth, Saffran, Angelicawurzel, Enzian, weißen Diptam, Kampher, Biebergeil, von jedem 1 1/2 Quentchen, Rhabarber und Zittwerwurzel, von jedem 2 Quentchen, 1 Quentchen Lerchenschwamm und 3 Quentchen Myrrhen. Alle diese Stücke werden klein gestoßen, in eine gläserne Maßflasche gethan, 2 Seitel Weingeist darauf gegossen, gut verwahrt, und ungefähr 3 Tage in warmem Sande digerirt, bis der Geist recht röthlich wird. Dann zieht man denselben ab, und filtrirt ihn. Auf die Species kann man wieder 2 Seitel Spiritus gießen, und sie noch ein Mahl in ziemlicher Wärme 8 Tage lang digeriren lassen, dann es filtriren, und unter die erste Tinctur gießen. Will man den Rückstand noch ein Mahl mit einem Seitel Spiritus brauchen, so gebe man 1/2 Loth Weinsteinsalz hinzu, und ziehe die Hälfte davon im Sandbade ab.

10. Bernstein-Essenz.

Man nehme einen Theil Weinsteinsalz, und vermische es aufs beste mit eben so viel zart pulverisirtem auserlesenem Bernstein, gieße hernach 4 Querfinger hoch ein Mahl abge-

zogenen Branntwein darüber, und destillire es in einem gläsernen Kolben. Nun reibe man weißen wohlriechenden Bernstein in einem Mörser zu einem zarten Pulver, thue dies auf einen Reibstein, gieße oleum Tartari per deliquium hinzu, und mische es gut unter einander, daß es zu einer Breymasse wird, welche man nachgehends gelinde trocknen läßt. Dies thut man in eine Phiole oder in ein anderes gut verwahrtes gläsernes Gefäß, gießt den oben erhaltenen Geist darüber, und läßt es in gelinder Wärme digeriren.

11. Magen-Essenz.

Hierzu dienen 3 Loth Aronwurzel, 2 Loth Zitwer, eben so viel Calmuswurzel, kleine grüne getrocknete Pomeranzen, weißer Zimmt und Kümmel; ferner Ehrenpreis, Melisse, Krausemünze und Wermuth, von jedem 1 Hand voll. Diese Species werden, nachdem sie theils klein gestoßen, theils klein geschnitten sind, in eine gläserne Flasche gethan, und entweder Anis- oder anderer starker Branntwein so darauf gegossen, daß er 3 Querfinger hoch darüber geht, worauf er 8 Tage lang in mäßige Hitze zum Anziehen gestellt wird.

12. Bittere Magentropfen.

Von Cardobenedictenkraut, Tausendguldenkraut, Erdrauch, Odermennige, Krausemünze und Melisse wird hierzu eine Hand voll, von Wermuth aber nur wenig genommen, und diesem 2 Loth Pomeranzenschalen, 2 Quentchen Rhabarber, 2 Hände voll Fieberklee, und eben so viel Scordienkraut zugesetzt. Dies Alles wird klein gemacht, in eine hinlänglich geräumige Flasche gethan, 6 Pfund Weingeist darauf gegossen, und 14 Tage in der Wärme stehen gelassen, worauf es durch Leinwand gegossen, durch Löschpapier filtrirt und gut verwahrt wird.

13. Weiße Pimpinell-Essenz.

Man stoße 8 Loth weiße Pimpinellwurzel gröblich, gieße 2 Pfund Spiritus darauf, lasse es bey gelinder Wärme so lange digeriren, bis der Spiritus rothgelb geworden ist, seihe es dann ab, und verwahre es gut.

14. Pomeranzen-Essenz.

Man stoße die Schalen von 12 Pomeranzen mit 6 Loth Weinsteinsalz in einem Mörser zu einem Brey, thue die Masse in einen gläsernen Kolben, gieße abgezogenen Branntwein darüber, setze einen Helm auf, und bringe es über gelindem Feuer in Digestion: die Masse darf aber nicht zum Kochen kommen, damit nicht zu viel in die Vorlage übergehe; was aber ja über den Helm steigt, das wird nach vollbrachter Digestion wieder dazu gegossen. Hierauf läßt man es kalt werden, und filtrirt es. (Samml. bewährter Vorschriften.)

Essig, an etlichen Maß desselben viele Jahre zu haben.

Eine kleine Haushaltung braucht hierzu ein etwa 10 bis 12 Maß haltendes Fäßchen, welches mit dem besten und stärksten Essig angefüllet wird. Dies setzt man im Sommer an einen Ort, wo es die Sonne gut trifft, im Winter aber an einen warmen Ofen, oder auch nur in ein warmes Zimmer. Wenn man nun Essig braucht, zieht man 1 oder 2 Maß heraus, und füllt das Fäßchen wieder mit eben so viel warmem Wasser an, welches, bis der heraus genommene Essig verbraucht ist, wieder zu Essig geworden seyn wird. So fährt man fort, das Herausgenommene immer wieder mit warmem Wasser zu ersetzen, und man kann auf diese Art in seiner Haushaltung mehrere Jahre lang mit gutem Essig versehen seyn. Sollte er aber bey starkem Verbrauch zu schwach werden, so kann man ihn durch gestoßenen langen Pfeffer, der

in einem Säckchen hinein gehangen wird, wieder scharf machen. (Vortheile für Frauenzimmer.)

Essigmutter.

Da die Essiggährung eine Erneuerung der ersten spirituösen Gährung ist, so bedienet man sich, um sie zu befördern, des Essigferments, oder der so genannten Essigmutter, wovon hier einige zur Auswahl folgen, um sich derselben zur Ansetzung des Essigs zu bedienen. Man tauche eine ganz warme Semmel oder noch heißes Brot in 1/2 Seitel sehr scharfen Essig, lasse es sich ganz durchziehen, und lege es in die Masse, welche man zu Essig machen will. Auch gibt gestoßener Weinstein, der öfters mit scharfem Essig begossen, und jedes Mahl wieder getrocknet wird, ein gutes säuerndes Ferment ab. Die Haut, welche sich auf den Gebrauch desselben auf der zu säuernden Flüssigkeit bildet, wird abgeschöpft, und kann wieder zur Essigmutter dienen, wenn die Flüssigkeit bereits ihre Säure erlangt hat. Oder man röste ein halbes Däßchen Erbsen in einem neuen Tiegel, bis sie braun werden, und lege sie nebst einem Stück Sauerteig in das Faß. Oder man nehme zu Sauerteig etwas gestoßenen langen Pfeffer, Salz und etliche Gewürznelken. Oder man vermische ein Stück Sauerteig mit gestoßenem Weinstein und eben so viel sauern Rosinen, thue hierzu noch halb so viel Anissamen, als man Weinstein genommen hat, formire daraus ein Brotchen, und lasse es bey dem Bäcker backen. Wenn der Teig zu trocken wäre, so wird er etwas mit gutem Weinessig angefeuchtet. Dieses Brot wird hernach zerbrochen, und in das Bier oder die abgegohrene Feuchtigkeit gethan. Oder man nehme 2 Pfund Stiele von Rosinen und Weintrauben, 1/2 Pfund Sauerteig, und Bertramwurzel, Galgant und Pfeffer, von jedem 2 Loth. Die Wurzeln und Körner stoße man gröblich, vermische sie mit dem Sauerteig, feuchte dies mit gutem Weinessig an, und schütte es sammt den Rosinen-

stielen in das Essiggefäß. Oder man nehme im Anfange des Herbsts eine beliebige Menge Weinbeeren, stoße sie in einem Mörser, presse den Saft aus, und lasse dann beydes, den Saft und das Gestoßene, entweder an der Sonne, oder auf dem lauen Ofen trocknen. Von diesem trocknen Ferment nehme man 1 Pfund auf 20 Pfund der zu säuernden Flüssigkeit. (Archiv der deutschen Landwirthschaft, Hartirodt und Krünitz.)

Essig von Bier.

Man nehme Zapfenbier, werfe glühende Kohlen hinein, damit die Bitterkeit heraus komme, siede es in einem großen Topfe oder Kessel, und lasse es abkühlen. Hierauf werfe man langen Pfeffer, eine Oberrinde von Brot und ein wenig Alaun hinein, und gieße es in ein Fäßchen von eichenem Holz, oder, wenn man wenig hat, in steinerne Flaschen, worein man vorher einige Löffel voll guten Essig gethan hat; so ist der Essig fertig. (Krünitz.)

Essig von Obst.

Es wird hierzu das sauerste wilde oder auch schlechte Gartenobst, wenn es nur saftig ist, in einem Troge ganz klein gestampft, gut ausgepreßt, und der davon erhaltene Saft auf Fässer gefüllt, damit er darin gähren kann. Hierauf füllt man ihn entweder in kleine Weinfäßchen, oder wenn dieselben noch ganz neu sind, so brühet man sie vorher mit scharfem siedendem Essig aus, und setzt sie dann an einen warmen Ofen, damit der Essig darin recht sauer werde. Um die Fermentation zu befördern, kann man langen Pfeffer und Gewürznelken hinein thun. Der Obstessig wird für den gesundesten gehalten: auch übertrifft der aus gutem reifem Obste den aus schlechtem und unreifem zubereiteten an Güte bey weitem. (Samml. geprüfter Erfahrungen.)

Essig (Wein-).

Man siedet hierzu einen Wein, welcher verderben will, bis auf die Hälfte ein, schäumet ihn fleißig ab, thut ein Paar Hände voll Salz und etwas gestoßenen Pfeffer dazu, füllt ihn dann in ein gutes Fäßchen, und läßt ihn 10 bis 12 Tage mit halb geöffnetem Spunde an der Sonne stehen. Oder man nimmt 2 Fässer von einerley Größe, füllt sie 3 Viertel voll mit frischen Weinträbern, auf welche noch kein Wasser gekommen ist, läßt diese sich in den Fässern über einander erhitzen, gießt hernach in eins von diesen Fässern den schadhaft gewordenen Wein, bis er eine Viertelelle hoch über die Träbern geht, läßt ihn nach 24 oder 30 Stunden, nachdem er darauf gegohren hat, wieder beym Zapfen ab, und gießt ihn auf das andere mit Träbern gefüllte Faß, wo man ihn eben so lange, wie auf dem ersten, gähren läßt. Dann wird er wieder abgezapft, und auf das erste gegossen; und so wechselt man so lange damit, bis der Essig eine schöne helle Farbe bekommt. Zuletzt zieht man ihn in ein gewöhnliches Essigfaß ab, und läßt ihn vollends säuern. Auf die nähmliche Art wird auch von den Weinhefen ein guter Essig gemacht, wenn dieselben ausgepreßt, und auf die Weinträbern aus einem Fasse in das andere wechselsweise gegossen werden. (Archiv der Landwirthschaft u. Krünitz.)

Essig (chemischer).

Man fülle ein Eimerfaß mit lauwarmem Wasser an, gebe 10 Seitel Honig und die oben erwähnte Essigmutter, welche zu einem Brotchen gebacken wird, auch wohl noch etwas Branntwein hinein, und man wird nach einigen Wochen einen vortrefflichen Essig haben, der dem Weinessig gleich kommt. — Oder man menge 80 Maß Flußwasser, 10 Maß gemeinen Fruchtbranntwein, 6 Pfund Honig und 1 1/2 Pfund fein zerriebenen Weinstein, und lasse Alles in einem Fasse, das nur 3/4 mit der Flüssigkeit gefüllt ist, bey einer

Temperatur von 30 Grad Reaumür so lange stehen, bis das Fluidum in einen starken Essig übergegangen ist. (Hochheimer u. Hermbstädt.)

Essig von Weichseln.

Man pflücke von schönen Weichseln die Stiele ab, thue sie in ein weites Gefäß oder Glas, streue klein geschnittenen Zimmt und gestoßene Nelken, wie auch einen guten Theil gröblich gestoßenen Zucker und etwas langen Pfeffer hinein, und gieße von dem besten Essig daran, bis er über die Weichseln geht. Hierauf binde man das Gefäß gut zu, lasse es einen Tag an einem kühlen Orte stehen, setze es hernach an die Sonne, und lasse es ungefähr 3 Wochen stehen. (Samml. geprüfter Erfahrungen.)

Essig (angesetzter) von Blumen, Früchten und Kräutern.

Citronenessig. Man thue aus den Citronen die Kerne, weil diese zu bitter sind, schneide die Schalen davon, thue das saftige Mark in ein Glas, gieße den besten Weinessig daran, und setze ihn in die Sonne, oder sonst an einen warmen Ort.

Erdbeeressig. Man nehme hierzu die reifsten und frischesten Erdbeeren, welche aber nicht gar zu flüssig seyn dürfen, gieße guten Weinessig daran, und lasse sie an der Sonne, oder sonst an einem warmen Orte, einige Zeit stehen.

Hollleressig. Man beere hierzu schöne, noch nicht ganz aufgeblühete Hollunndersträuche ab, lege die Blumen in ein Glas, gieße Essig darüber, und lasse ihn 14 Tage bis 3 Wochen in der Sonne destilliren, so zieht er den Hollundergeschmack ganz an sich.

Jasminessig. Man bricht von einem guten Theile schöner Blüthen, welche noch nicht ganz offen sind, die grünen Stiele ab, doch so, daß die Blüthen ganz bleiben, thut

sie in ein Glas, und gießt von dem besten Weinessig daran. Dann verbindet man das Glas gut, stellt es an die Sonne, und läßt es 14 Tage bis 3 Wochen darin stehen. Man kann auch noch etwas Gewürznelken und Zimmt darein thun.

Kräuteressig. Man feuchtet Lavendel- und Rosmarinblüthen, trockne Citronen- und Pomeranzenschalen, Basilicum, etwas Poley und Melisse vorher mit etwas Citronen- und Pomeranzenöhl an, thut etwas Zimmt, Nelken, langen Pfeffer, Galgant und Muscatenblüthen darunter, gießt starken Weinessig darauf, und läßt ihn an der Sonne stehen.

Kornblumenessig. Man zupft von schönen Kornblumen, wenn sie erst zu blühen anfangen, welches auch bey allen übrigen Blumen in Acht zu nehmen ist, die Blätter sauber ab, und schneidet das Weiße davon weg, läßt sie ein wenig überwelken, thut sie dann in ein Glas, gießt guten Essig darauf, und stellt denselben, nachdem das Glas vorher gut verbunden worden, an die Sonne oder an einen warmen Ort. Wenn die Kornblumen weiß zu werden anfangen, folglich schon ausgezogen sind, thue man wieder frische in ein anderes Glas, seihe den Essig von den ersten Blumen darüber, und wiederhohle dies 3 bis 4 Mahl. Hat man aber destillirten Essig, um ihn über die Kornblumen zu gießen, so erhält er eine weit schönere Farbe, und man darf ihn nicht öfter, als 2 Mahl, erneuern.

Nelkenessig. Man trockne Blätter von blutrothen Nelken, thue sie nebst einem Stückchen Zimmt und einigen Gewürznelken in ein Glas, gieße guten Weinessig darauf, und lasse ihn an der Sonne destilliren.

Pomeranzenblüthenessig. Man verfahre dabey ganz so, wie bey dem Jasminessig.

Rautenessig. Man nehme frische Weinraute, Scordien, Rheinfarren und Cardobenedicten, von jedem eine Hand voll, 3 Loth Wachholderbeeren, 4 Loth Angelicawurzel, 2 Loth Zitwer und 6 Quentchen Citronenschalen, zerschneide

alles gröblich, thue es in ein Glas, gieße 2 Maß scharfen Essig darauf, und lasse es sich anziehen.

Rosenessig. Man nehme Blätter von den schönsten Rosen, schneide das Gelbe unten davon weg, und lasse sie auf einem zinnernen Teller ein wenig trocknen, thue sie dann nebst 5 Stängelchen langem Pfeffer, einigen Muscatenblüthen, 6 bis 7 Gewürznelken und 3 Stückchen Zimmt in ein Gefäß, gieße 1 1/2 Maß guten Essig darauf, verbinde es gut, damit nicht die Kraft ausdünste, und setze es so an die Sonne. Man kann diesen Rosenessig auch ohne Gewürz ansetzen: die Rosenblätter muß man aber in dem Glase bey dem Essig lassen, damit er sich desto besser halte.

Rosmarinblüthenessig. Man thue eine gute Hand voll Rosmarinblüthen in eine Maßflasche, werfe 4 Loth große ausgekernte Z[illegible]ben, 2 Loth kleine deßgleichen, 3 Stängelchen langen Pfeffer, 2 1/2 Quentchen Zimmt und etwas Galgant dazu, gieße ein halbes Maß vom besten Malvasier darauf, und fülle die Flasche mit gutem Weinessig an. So setze man sie wohl verwahrt in die Sonne, und rüttle das darin Befindliche zuweilen um. So oft man aber etwas davon nimmt, fülle man gleich wieder frischen Essig nach, auf welche Art sich dieser Essig viele Jahre gut erhält, wenn er nur immer gleich wieder fest verbunden wird.

Veilchenessig. Man zupfe von schönen Veilchen die Blättchen ab, schneide das Weiße weg, hacke die blauen Blättchen auf einem zinnernen Teller, und sehe zu, daß es etwa 2 Eßlöffel voll werden. Dies bringe man in eine Halbflasche, und gieße dieselbe mit scharfem Weinessig voll. Hat man eine Flasche von echtem Zinn, welches nicht mit Bley versetzt ist, so ist es gut, den Essig sammt den Blumen nach einigen Stunden darein überzufüllen, weil er von dem Zinn eine angenehme Farbe bekommt: da aber der Essig Bleytheile an sich zieht, so ist es zu widerrathen, wenn das Zinn mit Bley versetzt seyn sollte. Noch ist es gut, oben ein wenig Baumöhl darauf zu gießen, weil dadurch der Essig lange

Zeit schön und gut hält. (Ehrhart, Haushaltungs-Lexikon, Krünitz, ökonom. Wörterbuch u. vaterländ. Magazin.)

Essig als Präservativ wider giftige Dünste.

Man nehme Rauten- und Salbeyblätter, Krausemünze, Wermuth und Lavendel, von jedem eine Hand voll, gieße 2 Maß guten Weinessig darüber, setze es 4 Tage lang in einem wohl bedeckten Topfe auf eine heiße Stelle, seihe hernach den Essig durch, und fülle ihn in Flaschen, die gut verstopft werden müssen. In jede Flasche, die ein Pfund Essig hält, thue man noch 1/2 Loth Kampher. Man spühlet mit diesem Essige den Mund aus, riecht daran, wäscht sich die Schläfe und die Hände damit, besprengt damit die Zimmer, die Wäsche und Betten, hält einen damit angefeuchteten Schwamm im Munde, oder tröpfelt etwas davon auf Zucker, wenn man in Spitäler oder zu Kranken geht, die eine ansteckende Krankheit haben. (Hochheimer.)

Essig (verdorbenen) wieder gut zu machen.

Man lege in dieser Absicht etwas Knoblauchsamen, oder etliche Stücke Gerstenbrot hinein; oder man hänge ein Säckchen mit ein wenig Weinhefen in den verdorbenen Essig. (Samml. bewährter Vorschriften.)

Essig zu prüfen.

Man tunke in denselben ein blankes Eisen, einen Stahl oder ein Messer, und lasse es gegen 2 Minuten darin: ist nun der Essig kupferhaltig, folglich der Gesundheit schädlich, so wird sich das Eisen mit einer rothen Kupferfarbe überziehen. Ist man nun mit einem solchen Essig betrogen worden, so mache man ihn dadurch unschädlich, daß man auf jedes halbe Maß 30 Gran Eisenfeile, die man bey jedem Schlosser und Schmidt erhält, hinein thut, und den Essig damit

oft umschüttelt. Bemerkt man hernach an dem Eisen bey dem Hineinhalten keine Kupferfarbe mehr, so gieße man ihn von der Eisenfeile in ein anderes Gefäß ab, damit er nicht zu viel Eisen auflöse, und einen Geschmack davon bekomme.

Wenn der Essig mit einigen Tropfen Bleyzucker, der mit destillirtem Wasser aufgelöst ist, versetzt wird, so darf kein weißes Pulver zu Boden fallen; oder wenn auch dieses zum Vorschein kommt, so muß es doch wieder verschwinden, wenn man ganz gereinigte Salpetersäure hinzu tröpfelt, und die Flüssigkeit muß wieder hell werden. Geschieht dieses nicht, so ist der Essig mit Vitriolsäure verfälscht.

Häufig wird der Essig mit spanischem Pfeffer, Kellerhals, Bertram u. dgl. versetzt, wovon er eine brennende Schärfe erhält, die der Gesundheit nachtheilig ist, und von dem gemeinen Mann für Säure gehalten wird. Um diese Art der Verfälschung zu entdecken, bestreiche man sich zu gleicher Zeit die Oberlippe mit echtem Essig, und die Unterlippe mit dem zu prüfenden, und lasse beyde Lippen an der Luft abtrocknen. Bleibt nun auf der Unterlippe eine prickelnde scharfe Empfindung zurück, nachdem sie schon trocken geworden ist, so zeugt dieselbe für die Verfälschung des Essigs. (Tromsdorf.)

Eyer zu färben.

Mit dem Saft der Blumen der gemeinen Küchenschelle und etwas Alaun werden sie grün gefärbt. Oder man binde auf sie Blätter von Schafgarbe, und lasse sie damit aufsieden, so werden sie schön grün gezeichnet.

Um Eyer roth zu färben, schütte man Fernambukspäne in einen irdenen Hafen, gieße etwas Bier oder Essig darauf, gebe ein wenig gestoßenen Alaun dazu, lasse es aufsieden, bis es eine rothe Farbe hat, lege dann die Eyer hinein, und lasse sie hart sieden. Wenn man sie heraus nimmt, schmiere man sie mit ein wenig Butter ein, und reibe sie dann mit einem Tuche wieder ab.

Blau färbt man sie mit Blauspar, womit man Wasser siedet, und dann wie bey der vorigen Farbe verfährt.

Sie violettbraun zu färben, mische man unter die obige aus Fernambuk zubereitete Masse sehr wenig gemeine Lauge.

Gelb färbt man die Eyer, wenn man die äußeren braunen Zwiebelschalen in Wasser, und hierin die Eyer kocht.

Will man ein Ey scheckig färben, so schneide man Buchstaben, Sterne oder andere Figuren aus braunen Zwiebelschalen, und lege sie auf das Ey, die den Stellen eine gelbe Farbe geben; ferner lege man auf andere Orte Blättchen von dunkelrothen Pappelblumen, die sie grün färben; auf andere Brasilienspänchen, die sie roth machen; auf noch andere Stückchen von gröblich zerstoßenem Kugellack, die ihnen eine blaue Farbe ertheilen. So binde man das Ey in ein kleines Tüchelchen, wickle einen Faden darum, und lasse es hart sieden: dann nehme man das Tüchelchen herab, thue das Aufgelegte hinweg, und überfahre das Ey mit Butter oder einer Speckschwarte.

Um Eyern auf gefärbtem Grunde verschiedenes Laubwerk zu geben, binde man auf die weißen Eyer grüne Petersilienblätter mit Zwirn, und lege sie dann in eine der obigen Farben.

Will man welche buntfärbig marmeriren, so umwinde man sie mit allerhand bunter Seide, wickle sie in zarte Leinwand, und siede sie in mit Alaun geschärftem Wasser.

Um auf gefärbte Eyer Schriften und Zeichnungen zu bringen, tunke man eine Schreibfeder in Scheidewasser, und schreibe oder zeichne nach Belieben auf das gefärbte Ey.

Will man auf ein Ey ein Verschen oder irgend etwas schreiben, welches erst sichtbar wird, wenn die Schale abgenommen ist, so mache man eine braune Tinte von feinem Gallåpfelpulver, etwas Alaun und scharfem Weinessig, und schrei-

de damit auf die Eyschale, lasse es trocknen, und koche es hernach in Salzwasser hart, wobey die Buchstaben auf der Schale verschwinden, und, von solcher entblößt, auf dem Weißen des Eyes erscheinen werden. (Krünitz u. magisch-physikal. Taschenbuch.)

Fackeln von Pech.

Man tränkt und vermischt grobes Werg mit Pech, und begießt es hernach mit schlechtem Wachse, welches nach dem Auspressen der Wachsscheiben übrig bleibt. Wenn man diese Fackeln mit einer Mischung von Harz und Steinöhl zu gleichen Theilen macht, so brennen sie auch unter dem Wasser. (Funke.)

Fadennudeln zu machen.

Sie sind feine zusammen gerollte Fäden, die von einem besonders dazu verfertigten Teige von feinem Mehle, Eyern und ganz wenig Saffran gemacht werden, und einen Handelsartikel ausmachen. Einige setzen Sauerteig hinzu, Andere nicht: im letzten Falle dauern sie länger; im erstern sind sie leichter zu verdauen. Von dem Mehle wird zuerst mit Wasser ein dünner Teig gemacht, und zu jedem Pfund Mehl werden 3 Eyer geschlagen. Dieser Teig wird hierauf etliche Stunden lang geknetet und gebrochen, welches mittelst eines starken Brechbaums geschieht: hierauf füllt man den Teig nach und nach in eine hölzerne Spritze, in deren unterer Oeffnung ein messingener Boden voll kleiner Löcher ist, wodurch der dünne Teig in ein untergesetztes Sieb gepreßt, und dabey in runde Kränze gedrehet wird. Die Nudeln trocknen schon während des Pressens, weil Fenster und Thüren dabey offen stehen, und die Luft bey der Arbeit frey durchstreichen muß. Sie werden häufig in Suppen und Potagen gebraucht. (Weibl. Kunstbuch.)

Farbe (blaue) aus Kornblumen.

Man breche von denselben die Blumenkelche und die äußeren größeren Blumenblätter ab, presse die übrigen blauen Blumen aus, und thue etwas Alaun dazu; so geben sie eine schöne, durchsichtige, beständige blaue Farbe, welche dem Ultramarin nahe kommt, und von Säuren roth, von Laugensalzen aber grünlich wird. (Krünitz.)

Farbe (grüne) aus Kupfer.

Man erhält eine schöne grüne Farbe, die man unter andern zum Grünfärben des Chagrins gut brauchen kann, wenn man über 3 Theile Kupferblech einen Theil in Wasser aufgelösten Salmiakgeist gießt, dies einige Zeit in leicht zugestopften Gefäßen stehen läßt, und dann das zerfressene Kupfer abspühlt und trocknet. Aus 12 Pfund Kupfer erhält man 17 Pfund Farbe, welche noch höher wird, wenn man den dritten oder vierten Theil Weinsteinkrystallen zusetzt. (Funke.)

Farbe (braune) zu Zeichnungen und Rissen.

Man thue 2 Loth gewöhnlich gebrannten und gemahlenen Kaffeh nebst etwas Weinsteinsalz in einen neuen Topf, gieße 1 Seitel Brunnenwasser darauf, und lasse es eine gute Weile kochen: dann nehme man es vom Feuer, schütte davon in Muscheln oder Schälchen, und lasse es eintrocknen; das Uebrige hebe man in einem Glase auf. Dies gibt eine unvergleichliche braune Farbe, die sich unter alle Farben mischen, und mit welcher es sich gut verwischen und schattiren läßt. (Krünitz.)

Farbe (rothe unauslöschliche).

Eine Auflösung von Drachenblut, die man mit einem Pinsel auf weißen Marmor bringt, dringt sehr tief ein, und die Zeichnung erhält sich vollkommen, weil die Farbe sich nicht

ausbreitet. Die Auflösung gibt dem Marmor eine solche Härte, daß die damit gefärbten Stellen der Einwirkung der stärksten Säuren widerstehen, während die ungefärbte Oberfläche des Steins sehr lebhaft angegriffen wird. (Journal de Physique.)

Farbe (gelbe) aus Erdäpfelkraut.

Man schneide zur Blüthezeit der Erdäpfel den Stängel ab, und presse denselben sammt den daran befindlichen Blättern aus. Leinwand und Wollenzeuge, die den Saft 48 Stunden lang eingesogen haben, erhalten eine dauerhafte sehr hohe gelbe Farbe. Taucht man diese Zeuge sofort in eine blaue Farbe, so werden sie grün. (Augsburger Zeitung.)

Farbe (gelbe) von Sonnenblumen.

Man breite die Blätter ganz dünn auf einer großen Tafel, oder auch auf einem trockenen und reinen Fußboden aus, und wende sie einige Mahl um, damit sie gut trocken werden. Eine kleine Hand voll in einem Seitel Wasser aufgesotten, wozu man ein Stückchen Alaun in der Größe einer Kaffehbohne wirft, gibt eine schöne und haltbare Farbe für Leinwand und Wollenzeug ab. (Oekonom. Hefte.)

Farbe (gelbe) von Gilb-, Streich- oder Fieberkraut.

Man kocht ein wenig mit Lauge von Pot- oder anderer Asche. Es gibt ein sehr schönes Citronengelb, welches dauerhaft ist, und nicht leicht fleckt. Man bedient sich desselben auch als eines Zusatzes zum Grünfärben. (Leonhardi.)

Farbe (grüne) aus Kaffeh.

Nach einer Untersuchung des Hrn. Brugnatelli über den Kaffeh färben die rohen ungeröstetem Bohnen Eyweiß, das man mehrere Stunden mit gestoßenem Kaffeh stehen läßt,

sehr schön smaragdgrün. Harn verliert durch Kaffeh seinen unangenehmen Geruch, und erhält den Geruch nach Kaffeh. Gießt man den auf diese Art geruchlos gemachten Harn ab, und mischt Eyweiß unter ihn, so verliert er den Kaffehgeruch, nimmt seinen eigenthümlichen wieder an, und das Eyweiß erhält in 2 Tagen eine grüne Farbe. Uebergießt man gestoßenen Kaffeh mit Wasser, worin etwas Natron aufgelöst ist, so erhält es eine grüne Farbe, die nach Verlauf von 24 Stunden tief smaragdgrün wird, und eingedunstet zum Mahlen auf Papier gebraucht werden kann. Noch angenehmer, glänzender und schöner zum Färben wird sie, wenn man eine Unze zerstoßenen Kaffeh in 2 Unzen Weingeist, worin 2 Quentchen Natronauflösung befindlich sind, schüttet, und die Flüssigkeit etwas erhitzt: nach 2 Stunden wird sie schon grün. Läßt man den Weingeist durch Sonnenhitze verdunsten, so erhält man einen trefflich smaragdgrünen Farbekörper. (Allgem. Handlungszeitung.)

Farbe (schwarzbraune) von Maykäfern.

Sie befindet sich im Schlunde derselben, ist feiner, als alle Saftfarben, und zum Mahlen vortrefflich. Ein jeder Käfer hat des Abends 3 bis 4 Tropfen bey sich. Man reißt ihm den Kopf ab, und bey einem gelinden Druck fallen die Tropfen heraus, die man in eine Mahlermuschel sammelt, vertrocknen läßt, und hernach nur mit Wasser anmacht. (Krünitz.)

Farbe (weiße) für Mahler.

Wenn man Stückchen von Elfenbein bey freyer Luft in offenen Gläsern calcinirt, so erhält man die allerweißeste Mahlerfarbe. (Funke.)

Farben, Zubereitung und Versetzung derselben zum Lackiren.

Blau. Hierzu würde freylich Ultramarin am besten seyn: da es aber zu kostbar ist, so bedient man sich des Bergblaues. Dies wird gut mit Wasser abgerieben, getrocknet, und dann noch ein Mahl aufs feinste abgerieben: da es aber keinen Firniß leidet, so kann es nur mit Hausenblasenleim aufgetragen werden. Auch kann man englische Smalte, die keines Reibens bedarf, sondern nur mit reinem Wasser abgeschwämmt, getrocknet und aufgetragen wird, dazu verwenden. Ferner kann zum Dunkelblauen das Berlinerblau dienen, welches aber gut gerieben werden muß. Will man es heller haben, so vermischt man es mit Weiß.

Braun. Man braucht hierzu gebranntes Umbra, das mit Branntwein oder Wasser zart gerieben, auf Häufchen getrocknet, und hernach noch ein Mahl fein abgerieben wird. Soll das Braune ins Röthliche fallen, so wird ein wenig Florentiner-Lack dazu genommen.

Gelb. Zur citronengelben Farbe nimmt man Auripigment, welches mit Branntwein abgerieben, dann auf Häufchen gesetzt, getrocknet und nochmahls gerieben wird. Man muß aber bey dem Abreiben, welches sehr mühsam ist, den Mund und die Nase wohl verwahren, weil der Staub davon dem Menschen schädlich ist. Diese Farbe kann mit Firniß aufgetragen werden. Auch kann man Gummi Gutta dazu verwenden, der aber in Weingeist aufgelöset werden muß. Er kann gleichfalls mit Firniß aufgetragen werden. Königsgelb gibt eine schwefelgelbe Farbe. Zum Orange- und Pomeranzengelben nimmt man Rauschgelb, welches in einem Mörser so klein, als möglich, zerstoßen, und dann auf den Reibstein gebracht wird, worauf man mit demselben, wie bey dem Auripigment, verfährt.

Gold. Hierzu muß man den Grund mit Ocker gelb auftragen, und ihn hernach, wenn er trocken ist, wieder mit

auf einem Steine zart geriebenem Bimsstein abreiben. Dieser Grund wird entweder mit Eyweiß, oder mit Hausenblasenleim überstrichen, das Gold an die gehörigen Orte aufgelegt, und, damit es gleich anliege, überall mit Baumwolle aufgedruckt.

Silber. Man verfährt damit eben so, wie mit dem Golde: nur muß man über mattes Gold und Silber lauter durchsichtige Farben, als: Florentiner-Lack, destillirten Grünspan, Gummi Guttä ꝛc. nehmen. Diese Farben trägt man über das Gold oder Silber auf, sieht aber darauf, daß die Farbe nicht an einem Orte dicker, als auf dem andern, erscheine; und dies geschieht so lange, bis man glaubt, daß es genug sey. Auf solche Art schimmert das Gold oder Silber schön durch die Farben.

Glanzgold oder Glanzsilber. Zuerst wird der Gold- oder der Silberglanz 2 bis 3 Mahl mit Hausenblasenleim, jedoch vorsichtig, damit der Pinsel das Gold oder Silber nicht hinweg nimmt, überstrichen. Wenn dieses trocken ist, trägt man die durchsichtigen Farben, mit gutem Spieköhlfirniß vermengt, sehr dünn auf, und dies geschieht so oft, bis man sieht, daß es genug ist. Auch kann man Hausenblasenleimwasser 2 bis 3 Mahl auf das Gold oder Silber tragen, es aber immer, ehe man es von neuem thut, trocknen lassen. Dann kann man dünnere und durchsichtigere Farben, die man mit Potasche und Alaun temperirt, auftragen, und zuletzt den Firniß gebrauchen. Z. B. man nimmt Lackmus, weicht ihn in ein wenig Wasser ein, und wenn er gut durchweicht ist, gibt man etwas Potaschenlauge ohne Alaun dazu. Hiermit lackirt man über das mit Hausenblase überstrichene Gold und Silber, und überstreicht es zuletzt mit gutem weißem Firniß.

Purpurroth auf Gold oder Silber. Man bestreicht die Arbeit, ehe man den Firniß aufträgt, mit Cochenille.

Blutroth über Gold. Man reibt vom besten Drachenblut mit einem hellen und reinen Firniß gut ab, und trägt es dann so dünn, als möglich, auf. Man kann auch Florentiner = Lack und Carniol, mit hellem Firniß vermischt, nachdem es rein abgerieben worden, schön gleich auftragen.

Grün auf Gold. Die zu lackirende Arbeit muß, nachdem sie mit Gold belegt ist, ehe noch die Farbe aufgetragen wird, 2 bis 3 Mahl mit reinem Hausenblasenleim bestrichen werden: dann reibt man destillirten Grünspan auf das feinste ab, und trägt ihn über das Gold auf.

Gelb auf Silber. Man menge Gummi Guttä mit hellem Firniß, reibe ihn gut ab, und trage ihn dann sehr dünn auf, wenn anders die Arbeit ein schönes Ansehen erhalten soll.

Grün. Man nimmt destillirten Grünspan, reibt ihn mit Branntwein ab, setzt ihn auf Häufchen zum Trocknen, und reibt ihn dann nochmahls ab. Man muß ihn mit Hausenblasenleim auftragen, weil der Grünspan den Firniß nicht annimmt, sondern zu Schaum wird. Er kann mit Weiß erhöhet werden. Dunkelgrün macht man durch Vermischung der blauen und gelben Farbe.

Roth. Man reibt vom besten Bergzinnober mit Wasser rein ab, und läßt ihn auf Häufchen trocknen: dann wird er nochmahls abgerieben, und mit Firniß aufgetragen. Soll die Farbe etwas hellroth seyn, so reibt man den Zinnober mit Branntwein ab. Soll sie fleischfarbig werden, so thut man etwas Schieferweiß darunter. Um sie hochroth zu machen, trägt man den Zinnober 2 oder 3 Mahl auf: dann reibt man Florentiner = Lack, und streicht ihn, wenn das Gefäß trocken ist, 2 oder 3 Mahl, auch öfter darüber, je nach dem man es hochroth haben will. Man kann auch Drachenblut nehmen, welches etliche Tage in Firniß eingeweicht stehen muß, und dann über den Zinnober aufgetragen wird. Zum Rosenfarben mischt man Zinnober mit Florentiner=

Lack und Schieferweiß unter den Lackfirniß: jedoch müssen die Farben vorher gut abgerieben werden.

Schwarz. Am dienlichsten und wohlfeilsten ist hierzu der Kienruß, der aber, damit er die noch bey sich habende Fettigkeit gänzlich verliere, nochmahls gebrannt werden muß. Man macht nähmlich eine Düte von starkem Schreibpapier, stampft den Kienruß so fest, als möglich, hinein, macht die Düte gut zu, verbindet sie, legt sie in Kohlfeuer, und läßt sie so lange darin, bis sie ganz durchgebrannt ist: dann nimmt man den Kienruß heraus, läßt ihn abkühlen, stößt ihn, reibt ihn mit Brannntwein ab, trocknet ihn wieder, und vermengt ihn mit Firniß. Die schönste und beste schwarze Farbe gibt das Elfenbeinschwarz, zu dessen Zubereitung oben Anweisung gegeben wurde; es ist aber schwer zu reiben.

Violettblau. Hierzu nimmt man den besten Gummi-Lack in Körnern, das schönste weiße Bleyweiß und die beste blaue englische Asche zu gleichen Theilen, reibt es zusammen in einem Mörser gut ab, und bereitet es durch das Abreiben auf dem Reibsteine zum Gebrauche.

Weiß. Hierzu bedient man sich des Schieferweißes oder des Görlitzerweißes, welches mit Wasser auf einem Reibsteine gut abgerieben werden muß, wobey man sich aber die Schwierigkeit nicht verdrießen lassen darf. Wenn es gut abgerieben ist, setzt man es auf Häufchen, läßt es durchaus trocken werden, reibt es nochmahls, vermengt es mit Firniß, und trägt es auf, nachdem man es zuvor mit Leim getränkt hat.

Was die Pinsel betrifft, welche man bey dieser Arbeit braucht, so müssen sie von feinen Haaren, vorn spitzig, und fest gebunden seyn, damit sie die Haare nicht fahren lassen: nach dem Gebrauche reinigt man dieselben wieder mit frischem Wasser, und drückt sie gut aus; sonst werden sie von dem Firniß hart und unbrauchbar. Oft sieht die Farbe nach dem Poliren nicht nach Wunsche aus: dies lasse man sich aber nicht befremden; denn so bald der Firniß darüber aufgetragen, und die Sache völlig trocken geworden ist, bekommen die Far-

ben ihre ordentliche Schönheit wieder. Sind aber die Farben nicht ordentlich gerieben, so darf man auf keine schöne Arbeit, sie sey auf Holz, Blech oder Pappendeckel, hoffen: denn nach aller angewandten Mühe sieht sie doch aus, als ob Sand darauf gefallen, oder unter die Farbe gemengt wäre. Auch muß man nicht mehr Farbe mit dem Firniß vermengen, als man in 3 bis 4 Stunden zu verarbeiten gedenkt: denn durch das längere Aufbehalten wird die Farbe, oder vielmehr der Firniß, hart und zum Gebrauche untüchtig. Ferner darf diese Arbeit, wegen des allzu schnellen Trocknens, nicht an der Sonnenhitze, noch weniger bey dem heißen Ofen, oder in einem überaus warmen Zimmer, geschehen, weil die Farbe sonst Risse und Sprünge bekommt. Bey Austrocknung der Arbeit müssen alle warme Orte, vorzüglich aber die Sonnenstrahlen, die über dies die Farben ausziehen würden, vermieden werden: am dienlichsten ist dazu die freye Luft, wo keine Sonne hinkommen kann; wird aber dieses nicht in Acht genommen, so ist alle angewandte Mühe und Sorgfalt vergebens. (Nach der Anweisung zum Lackiren, Krünitz und verschiedenen Kunstbüchern.)

Farben (alte) aus seidenen Zeugen und Halstüchern zu waschen, damit sie neu gefärbt werden können.

Man koche 4 Hände voll Kleyen, 2 Loth klein geschabte Seife und 1½ Loth Potasche in 6 Maß reinem Wasser eine halbe Stunde lang, nehme es hernach vom Feuer, und lasse es eine Stunde lang stehen: dann wasche man erst den Zeug in diesem Wasser, hernach in gemeinem Seifenwasser, und spühle es zuletzt in kaltem Wasser ab, worauf es in Sonnenschein gebreitet und getrocknet wird. Auf diese Art wird die Farbe ausgezogen, oder vielmehr ausgewaschen, und man kann dem Seidenzeug hernach eine beliebige Farbe geben. (Samml. bewährter Vorschriften.)

Farbenwasser zu Illuminations-Lampen.

Man pflegt bey Illuminationen das Öhl in die Lampen auf gefärbtes Wasser zu gießen. Zu rothem Wasser nimmt man Gummi-Lack, welches man mit Alaunwasser so hell oder dunkel, als man will, kocht. Zu grünem Wasser nimmt man krystallisirten Grünspan, den man gleichfalls mit Alaunwasser kocht. Das gelbe Wasser kommt von Saffran und Alaunwasser; das blaue von gepülvertem cyprischem Vitriol, auf den man versüßten Salzspiritus gießt, welches dann mit einander zu einem Brey gerührt, und in Alaunwasser aufgelöset wird. Um das Alaunwasser zu machen, nimmt man auf 1 Maß Wasser 1/4 Pfund Alaun, und filtrirt es. (Krünitz.)

Fayance.

Eine aus Thon gebrannte, mit einer schmelzwerkartigen Glasur überzogene Töpferware. Reiner Thon ist hierzu nicht sehr geschickt, weil die daraus bereiteten Gefäße zu schwer trocknen, Risse bekommen, und im Feuer zu sehr schwinden. Diese Fehler verbessert ein Zusatz von Kalkerde, der zugleich die Glasur haften und sie weit glänzender macht. Gewöhnlich bedient man sich dazu einer Mischung aus blauem und grünem Thon mit Mergel, und ein Zusatz von rothem Thon gibt der Masse wegen seines Eisengehalts mehr Festigkeit. Das Verhältniß dieser Materialien ist wegen ihrer verschiedenen Reinheit nicht immer und in allen Fabriken dasselbe: in einigen nimmt man 3 Theile blauen und 2 Theile rothen Thon, und 5 Theile Mergel. Gleiche Theile reiner Kalkerde und reinen Thons würden die beste Versetzung seyn, wenn sie nicht beym Brennen noch ein Mahl so lange Feuerung, als andere, erforderte. Die aus diesen Mischungen gebildeten Gefäße läßt man nun langsam austrocknen, brennet sie nur so viel, daß sie einige Festigkeit erhalten, taucht sie hierauf in die mit Wasser angerührte Glasur, bringt die beliebigen Mahlereyen dar-

auf an, und nach gänzlichem Austrocknen bringt man sie in irdenen Kapseln (Rocker, Rasetten) in den Brennofen, der einen solchen Grad von Hitze haben muß, daß die Glasur in Fluß kommen kann. Bey diesem Feuer bekommt die Ware zugleich die gehörige Festigkeit. Zur Glasur der Fayance wird gemeiniglich ein leichtflüssiges Glas aus reinem Sand, Soda und Salz geschmolzen, welches **Meistergut** genannt wird: dieses wird fein gemahlen, und hernach mit Zinnasche zur weißen, und mit andern Mineralien zur bunten Glasur gebraucht. **Bose d'Antic** empfiehlt zur Glasur 100 oder 110 Theile feinen Sand, 20 bis 30 Theile Kochsalz oder Glasgalle, und 100 Theile zinnhaltigen Bleykalk, der für gemeines Steingut aus 7 Theilen Bley und 1 Theil Zinn, für feinere Sorten aber aus 4 Theilen Bley und 1 Theile Zinn besteht. **Sarpoli** empfiehlt ein Schmelzglas aus Flußspath und Borax, **Beausobre** aber 6 Theile Sand, 1 Theil Glassalz und 4 Theile Zinnasche. Diese Composition wird einem heftigen Feuer ausgesetzt, welches dieselbe in eine undurchsichtige weiße Glasart verwandelt. Dieses zerbrochene, gereinigte und auf einer Mühle pulverisirte Glas läßt man in ein wenig Wasser zergehen, welches nun die Email für die Fayance abgibt. Diejenigen, welche mit diesem Geschirre handeln, können sich durch folgendes Verfahren empfehlen, welches der Ware mehr Härte und Dauerhaftigkeit gibt, und den Glanz der Glasur erhält. Man stelle die Fayance-Geschirre, wenn man sie ganz neu erhalten hat, in einem Kessel etwas schräge, und lege Stückchen Holz dazwischen, damit das Geschirr nicht an einander stoße, sondern auf allen Seiten mit Wasser umgeben seyn könne, womit hernach der Kessel gefüllt wird. Dann wird viel Asche von gutem frischem Holze hinzu gethan. Von Flößholze ist sie nicht so gut; und die von Kohlen taugt gar nichts dazu. Auf diese Weise muß es 1 1/2 bis 2 Stunden immerfort kochen. Vermittelst der Hitze dringt das Salz der Asche in die subtilsten Zwischenräume der Fayance, welche davon um einen guten Theil fester und dauer-

hafter wird, daß sie so leicht nicht beschädigt, abgenützt und zerbrochen werden kann. Eben diese Salze füllen auch die Zwischenräume in der Glasur aus, und machen sie ebener, daß sie solcher Gestalt nicht so leicht Risse bekommen kann. (Chem. Onomatologie, Beckmann, Krüniz u. die oben Genannten.)

Fayance, Kitt zu derselben.

Man calcinire Austerschalen, pulverisire sie, siebe sie durch, oder zerreibe sie zu dem feinsten Pulver. Dann nehme man ein oder mehrere Eyweiße, je nach dem es die Menge des zusammen zu Kittenden erfordert, schlage sie stark durch einander, lasse es dann einige Zeit ruhig stehen, und mache hierauf davon mit dem Pulver einen ziemlich flüssigen Teig, mit dem man die zerbrochenen Stücke bestreicht, sie gegen einander andrückt, und sie ungefähr 8 Minuten in diesem Zustande fest hält. Längere Zeit bedarf dieser Kitt nicht zum Trocknen: er widersteht jetzt dem Wasser und dem Feuer, und zerbricht an diesen Stellen nie, wenn auch das Fayance-Gefäß auf die Erde fiele. (Flörke.)

Federn zum Schreiben zu ziehen.

Man fülle ein irdenes Gefäß mit klarem Sande, und setze es auf ein Kohlenfeuer. Wenn der Sand heiß ist, stecke man mehrere Spuhlen zugleich bis an das Gefieder oder die Fahnen hinein, und lasse sie so lange darin, bis die Spuhlen heiß und weich geworden sind. Der Federzieher setzt sich nun auf einen Schemel, und hat das rechte Knie mit einem ledernen Schurz bedeckt, und in der rechten Hand ein gewöhnliches Tischmesser; dann nimmt er mit der linken Hand eine Spuhle nach der andern aus dem Sande heraus, und zieht sie zwischen dem Knieschurz und dem fest anzudrückenden Rükken des Messers durch, und die breit gedrückte Spuhle bekommt dadurch die durchsichtigen Streifen, die man gewöhnlich an den gezogenen Spuhlen findet. Die runde Form be-

kommen sie wieder dadurch, daß man sie noch ein Mahl in den heißen Sand steckt, und gleich wieder heraus zieht. Dieses Verfahren hat vor dem, daß man sie über glühende Kohlen oder in glühende Strohasche hält, viele Vorzüge, da man nicht Gefahr läuft, einige Spuhlen zu verbrennen. In Absicht der Wahl der Federn bemerke man, daß diejenigen, welche die Gänse verlieren, besser sind, als die, welche man mit Gewalt aus den Flügeln einer todten Gans heraus zieht. Die zweyte, dritte und vierte im Flügel sind die besten. Die Federn des linken Flügels sind für die Hand bequemer, als die aus dem rechten. Hiernach können diejenigen, welche mit Schreibfedern handeln wollen, dieselben sortiren. (Krünitz u. Theuß.)

Federn (Hut-) zu bleichen und zu reinigen.

Man reihet sie zu diesem Zwecke in kleine Päckchen an Fäden, und hängt sie eine Zeit lang an die Sonne. Auch kann man sie mit reinem Wasser ein wenig einspritzen, wie man mit der Leinwand, die man bleichen will, thut; doch darf es nicht zu viel geschehen, damit das Wasser die Bärte nicht in Unordnung bringe, und so die Federn verderbe. Man hängt viele Päckchen an einen Faden, und spannt denselben zwischen 2 Stäbe, damit sie desto bequemer trocknen können. Eben so kann man auch die Hutfedern, wenn sie unrein geworden sind, bleichen, und 6 bis 8 Tage sind dazu hinreichend. Wenn aber die Federn allzu schmutzig wären, so müßte man Seifenwasser dazu nehmen, wie man zum Bleichen der Spitzen nimmt, und die Federn päckchenweise in einen neuen irdenen Topf legen, und sie 24 Stunden lang bloß auf heißer Asche stehen lassen. Hernach wäscht man die Federn, indem man sie in reines Wasser taucht, und dann werden sie auf die oben angegebene Art in der Sonne gebleicht, worauf sie vollkommen weiß werden. (Hamburger Magazin.)

Federn zu frisiren.

Zu diesem Zwecke wird jede Feder einzeln am Spuhlende mit der linken Hand an den Rand eines Pults gehalten, damit die rechte den Bart jeder Seite einige Mahl zwischen einem Messer und den Fingern durchziehen kann, wodurch sich die Fasern kräuseln, und gleichsam Locken bilden. Das Messer hierzu gleicht einem spitzigen Taschenmesser: der Stiel ist dick, mit Bändern umwunden, damit er die Hand besser fülle, und fester gehalten werden könne. (Beckmann.)

Federn, die Weiße derselben zu erhöhen.

Man zerreibe die feinste gesiebte Kreide, welche oft in Kugeln unter dem Nahmen Blanc d'Espagne verkauft wird, in heißem Wasser, tunke den Faden mit den aufgereiheten Federn eine Viertelstunde hinein, und rühre alles oft mit einem Stöckchen um, damit sich die Kreide nicht zu Boden setze: hernach spühle man die Federn ab, und bläue sie ein wenig. Zu dieser Absicht färbe man Wasser dunkelblau mit Indig, der, wie gewöhnlich, in ein Beutelchen gethan wird, und gieße dann so viel davon zu reinem Wasser, als zu dem erforderlichen bläulichen Schimmer nöthig zu seyn scheint. Hierein werden die Federn getaucht, doch mit der Vorsicht, daß jedes Mahl nur Federn von einerley Güte zugleich gefärbt werden. Wenn sie gebläuet sind, werden sie geschwefelt; und dies geschieht so, wie seidene Strümpfe, Blonden rc. geschwefelt werden. Hernach hänge man sie zum Trocknen in die Sonne oder neben einem Feuer auf; aber ehe sie gänzlich trocknen, nehme man sie ab, und lege einige sogleich über einander, fasse sie mit der linken Hand an den Spuhlen, halte sie auf einen ebenen Tisch, und schlage sie mit der rechten Hand. Dadurch werden die Bartfasern getrennt und geordnet, welches bey gar zu trockenen Federn nicht ohne Schaden geschehen kann. Federn, welche auf diese Art nicht weiß genug werden wollen, oder welche Flecken haben, müssen an der Luft ge-

bleicht werden, nachdem sie vorher in Seifenwasser gewaschen, und getrocknet worden sind. Dann wird jede Feder unten wie ein Zahnstocher zugeschnitten, und einzeln auf einem Rasen, oder auf einem mit Gras bewachsenen Platze mit diesem Ende so weitläufig in die Erde gesteckt, daß sie die Luft durchstreichen kann. So werden sie der Wirkung der Luft, des Thaues und der Sonne 14 Tage lang ausgesetzt, hernach noch ein Mahl durch Seifenwasser gezogen, getrocknet, und wie die übrigen bearbeitet. (Beckmann.)

Federn verschiedenartig zu färben.

Schwarz färbt man sie mit Campecheholz. Das Wasser, welches damit abgekocht wird, wird abgeklärt, und noch ein Mahl mit grünem Vitriol gekocht. In diese noch etwas warme Brühe werden die an die Fäden gereiheten Federn gethan, mit einem Stöckchen umgerührt, und ein Paar Tage darin gelassen. Wenn sie schwarz genug sind, so müssen sie rein abgespühlt oder abgewäschen werden. Der Arbeiter läßt Potasche in Wasser kochen, klärt dieses ab, zerläßt Seife darin, und wäscht in dieser Brühe, welche er oft erneuert, und nach und nach schwächer macht, die Federn so lange, bis sie das Wasser nicht mehr färben. Oder man siede Galläpfel mit gutem Weinessig, lege die Federn hinein, lasse sie einige Mahl aufsieden, nehme sie dann heraus, und lege sie in Eyweiß, das mit Saft von wälschen Nußschalen temperirt ist, rühre dies gut unter einander, wende dann die Federn darin um, lege sie wieder in das Decoct von Galläpfeln, und lasse sie nur ein wenig darin sieden.

Um sie blau zu färben, nimmt man auf 1/4 Pfund Federn 1/2 Loth des besten Indigs, welcher hart und auf dem Bruche kupfrig ist, pulverisirt ihn sehr fein, gießt 1/2 Loth Vitriolöhl nebst eben so viel Wasser in ein Becherglas zusammen, schüttet den Indig dazu, und rührt ihn mit einem hölzernen Spatel darunter; so wird er sehr brausen, und

einen unangenehmen Geruch von sich geben. Mit noch ein wenig hinzu gegossenem kaltem Wasser stillet sich das Brausen: dann setzt man in einem irdenen Geschirr ein Maß Wasser über Feuer, schüttet dieses Gemenge nebst den 8 Loth Federn hinein, und läßt es ein wenig sieden. Will man die Farbe lichtblau haben, so gießt man mehr Wasser dazu.

Auf 8 Loth Federn, welche man grün färben will, nimmt man 6 Loth Grünspan und 2 Loth Salmiak, temperirt es mit gutem Weinessig, und reibt es auf einem Steine gut unter einander: dann gibt man die Masse in ein kupfernes Becken, gießt noch mehr Essig daran, thut die Federn hinein, und wendet sie oft darin um, bis sie schön grün sind. Oder man kocht Curcume oder Wau ab, und schüttet in das abgeklärte gelbe Wasser etwas von der obigen Indigauflösung.

Will man Federn violettfärb haben, so siede man ein Maß reines Brunnenwasser in einem Topfe, thue einer wälschen Nuß groß Alaun darein, und lasse 1/4 Pfund gutes Fernambukholz 4 Stunden lang darin sieden: dann nehme man das Holz heraus, thue die Federn hinein, und lasse sie so lange sieden, bis sie roth werden. Hierauf nehme man 1/4 Pfund Potasche in eine Schüssel, gieße die rothe Farbe darauf, rühre es gut unter einander, und lasse es zusammen erkalten: dann lege man die Federn hinein, lasse sie ein Paar Stunden darin liegen, spühle sie ab, und trockne sie an einem warmen Orte.

Um sie gelb und pomeranzenfarb zu färben, siede man auf 8 Loth Federn 1/4 Pfund Gelbholz mit 1 Loth Alaun in 3 Seiteln Wasser, gieße es, wenn es gesotten hat, durch ein Tuch, gebe 1 Loth Curcume und 2 Loth Alaun nebst den Federn hinein, und wende letztere darin um. Durch Zusetzung von etwas Fernambuk, womit man es wieder etliche Mahl aufwallen läßt, erhält man die Pomeranzenfarbe. Auch erhält man sie gelb durch einen bloßen Absud von Wau, worauf man die Federn durch Alaunwasser zieht.

Die schönste Rosenröthe gibt Saflor. Seine gelbe Farbe muß vorher mit Wasser rein ausgewaschen werden: dann wird er mit Potasche und Wasser geknetet, worauf die braune Brühe durch ein leinenes Tuch ausgepreßt, und mit Citronensaft zur angenehmen Röthe erhöhet wird. Eine andere Röthe entsteht, wenn die Federn erst in Alaunwasser, und hernach in heiße Brühe von Brasilienholz einige Stunden lang gehalten werden. Sollen sie carmoisinroth werden, so zieht man sie hernach durch Wasser, worin Orseille gekocht ist. Soll die Farbe prune de Monsieur werden, so zieht man sie durch eine Auflösung von Potasche.

Lila entsteht, wenn die Federn in einen Absud von Orseille, und hernach in eine Auflösung der Potasche getaucht werden. (Beckmann, Funke, Krünitz und Wiener Farben-Cabinett.)

Fensterkitt (Pariser).

Man läßt 7 Pfund Leinöhl und 4 Pfund gemahlenen Umbra stark mit einander kochen, und thut, so lange es noch heiß ist, 2 Unzen gelbes Wachs hinzu. Dann knetet man unter die noch warme Mischung 5 1/2 Pfund gemahlene Kreide und 11 Pfund Bleyweiß. (Magazin der Haushaltungskunst.) Doch erklärt Krünitz folgenden Fensterkitt für den besten. Man nimmt auf 2 Seitel Leinöhl ungefähr 1 Loth Silberglätte, und kocht davon einen Firniß. Hierauf macht man 1 1/2 Pfund Bleyweiß und eben so viel Kreide, die aber nicht körnig oder sändig seyn darf, auf einem Reibsteine zu ganz feinem Pulver, mischt alles gut durch einander, und rührt es nach und nach unter den Firniß, bis derselbe zu einem Teige wird. Dieser Teig wird mit den Händen so lange durchgeknetet, bis er recht fest geworden ist. Je länger das Kneten fortgesetzt wird, desto besser wird der Kitt. Bey dem Gebrauche desselben müssen aber die Fensterrahmen mit keinen Ruthen ausgefahren, sondern an der auswendigen Seite auf

dem halben Spande 1½ Zoll hoch abgestoßen werden, so daß die Scheiben nur auf einer Seite am Holze liegen, an der andern aber mit einem Stiftchen befestiget werden, doch so, daß sie nachgeben können, wenn sich das Holz zieht. Dann wird der Kitt fingersdick aufgetragen und abgeglättet. Dieser Kitt läßt kein Wasser durch, und ist um deßwillen zu empfehlen, weil er wohl ein Jahr lang geschmeidig bleibt, und dem gegenseitigen Holze, wenn die Glasscheibe anliegt, beym Verwerfen nachgibt, daß keine Scheibe deßhalb zerspringen kann.

Fettflecke auszubringen.

Hat man dergleichen auf wollenes Tuch bekommen, so lasse man den Fleck so geschwinde, als möglich, erkalten, und schabe das, was davon äußerlich aufsitzt, behuthsam mit einem Messer ab. Dann tränke man den Fleck mit Terpentinöhl ein, und halte ihn über ein durch aufgestreuete Asche temperirtes Kohlenfeuer, wodurch der harzige Körper aufgelöset, verdünnet und mit dem Oehle vereiniget wird. Während dieser Erwärmung wird zugleich der Fleck mit den Fingern gut gerieben: dann legt man ein doppeltes Löschpapier auf den Tisch, auf dieses das befleckte Tuch oder den wollenen Zeug, und hierauf wieder einige Bogen Löschpapier; auf letzteres setzt man ein mäßig warmes Platteisen (Bügeleisen), und so oft sich Fettigkeit in das Löschpapier gezogen hat, ersetzt man es mit neuem. Sollte nach diesem Verfahren noch etwas zu sehen seyn, so wiederhohlt man die Einträntung mit Terpentinöhl und das vorige Verfahren. Wenn man am Ende den Ort einige Mahl mit Weingeist einträntt und einreibt, so wird sich keine Spur des Fleckens mehr sehen lassen, wenn er nicht schon veraltet ist. Die Erwärmung ist daher nur bey solchen Flecken nöthig, die von harten Körpern, als Harz, Wachs 2c., nicht aber die von Oehl, Butter 2c. herkommen: doch müssen Flecke von Firniß, Terpentin und Wagenschmiere mit Hülfe der Wärme ausgezogen werden. Oft hilft es schon,

den Fleck mit den Gelben von einem Ey durchzureiben, und mit kaltem Wasser auszuwaschen.

Um Fettflecke aus seidenem Zeng zu bringen, legt man Märienglas auf Kohlen, daß es weiß brennt, stoße es dann in einem Mörser zu Pulver, streue damit den Fleck auf der unrechten Seite des Zeugs ein, und verfahre dann mit einem Bögeleisen und Löschpapier wie oben.

Hat man Fettflecke aus Sammet zu bringen, so verbrenne man einige Mohnköpfe in einem Gefäße, und mache aus der Asche davon eine Lauge, womit man die befleckte Stelle des Sammets wäscht. Man wird davon das Fett bald verschwinden sehen, ohne daß der Farbe der Glanz benommen wird.

Aus weißem Zeug bringt man sie ohne Nachtheil mit Seifengeist; aber bey gefärbten Zeugen ist er schädlich.

Um aus den Krägen der Kleider und aus den Hüten die Fett- und Puderflecke zu bringen, schütte man 16 Loth reine Buchenasche und 1 Loth Küchensalz in eine Halbflasche mit Wasser, kläre die Auflösung nach 24 Stunden ab, und bürste damit die Flecken aus Kleidern und Hüten weg.

Aus Papier und Kupferstichen bringt man sie auf folgende Art. Man macht das mit Wachs, Talg, Oehl oder Fett befleckte Papier gelinde heiß, und sucht dann den größten Theil der Fettigkeit in graues Löschpapier überzutragen. Hernach taucht man einen kleinen Pinsel in wesentliches hoch rectificirtes und bis zum letzten Grade des Aufsiedens gebrachtes Terpentinöhl (denn kalt hilft es nichts oder nur schwach), und streicht mit demselben gelinde auf beyden Seiten des Papiers hin. Dies Verfahren muß so oft wiederhohlt werden, als es die Menge der eingezogenen Fettigkeit und die Dicke des Papiers erfordert. Wenn der fettige Körper völlig ausgezogen ist, schreitet man zur nachfolgenden Procedur, damit dem Papier seine vorige Weiße wieder gegeben werde. Man tunkt nähmlich einen andern Pinsel in hoch rectificirten Weingeist, und fährt damit über die befleckte Stelle hin und her, vornehmlich an den Rändern, damit keine Spur vom Flecke übrig

bleibe. (Halle, Wiener Mailausbringer, Abhandlungen der ökon. Societät zu Hanau, u. ökonom. Hefte.)

Feuer unter verschiedenen Farben hervor zu bringen.

Alkoholisirter Weingeist brennt mit einer blaurothen Farbe. — Eine Auflösung der Boraxsäure in Alkohol brennt mit einer zeisiggrünen Farbe. — In Alkohol aufgelöstes salpetersaures Kupfer brennt mit einer seladongrünen Farbe. — In Alkohol aufgelöste salzsaure Strontinerde brennt mit einer purpurrothen Farbe. — Eine Mischung von 1 Theil Salmiak, 2 Theilen Grünspan und 2 Theilen weißem Pech, ins Feuer geworfen, macht eine schöne grüne Farbe. — Eine Mischung aus 1 Theil calcinirtem cyprischem Vitriol und 1½ Theil Salmiak macht eine schöne blaue Farbe. (Hermbstädt.)

Feuerkitt.

Man lasse 1¼ Pfund Schwefel und eben so viel Pech mit einander zergehen, und rühre 4 Hände voll ganz fein gesiebten Sand hinein: dann lege man die Masse auf ein naß gemachtes Bret, und wirke sie länglich aus. Dieser Kitt läßt sich aufheben, und man kann damit alle irdene Gefäße, die man zum Kochen und Dünsten braucht, wie auch Krüge und Steine, so zusammen kitten, daß sie hernach besser, als vorher, halten, und eher auf einer andern Seite, als auf der gekitteten, zerbrechen. Der Kitt muß warm aufgetragen werden. (Samml. bewährter Vorschriften.)

Feuerkitt zur Sicherung des Holzwerks gegen Feuer.

Man löse in gutem Leimwasser so viel fein gepulverten Alaun auf, bis dieses davon gesättigt ist. Hierauf lasse man

dasselbe siedend heiß werden, und mische so viel zart geriebenen Hammerschlag und Ziegelmehl zu gleichen Theilen dazu, bis es ein dünner Teig wird. Mit diesem heißen Teige bestreiche man das Holzwerk, welches man gegen das Feuer sichern will, einen Messerrücken dick, und dieser Ueberzug wird mit der Zeit zu einer steinharten Masse. (Annalen der märk. ökon. Gesellsch.)

Feuerkugeln, Pulver-Composition zu denselben.

Sie werden aus 13 Theilen Schwefel, 3 Theilen Salpeter, $\frac{12}{32}$ Harz, $\frac{7}{16}$ Sägspänen und $\frac{9}{16}$ Kohlen zusammen gesetzt. (Hermbstädt.)

Feuerschwamm zuzurichten.

Man kocht ihn in einer scharfen Lauge von Salpeterasche und Salz, trocknet ihn wieder gänzlich, in welcher Absicht man ihn, wenn man es haben kann, in einen kühl werdenden Backofen legt, schlägt ihn dann mit einem flachen hölzernen Hammer recht derb, bis er weich wird, und kocht ihn dann noch ein Mahl in Salpeterwasser. Reibt man ihn mit zerstoßenem Pulver ein, so fängt er dann noch besser Feuer, und heißt Pulverschwamm. (Fünke und Theuß.)

Feuerschwamm durch Bleyessig zu verbessern.

Man nimmt zu 12 Loth Schwamm ungefähr 2 Loth Bleyessig, vermischt dieses mit einer hinreichenden Quantität Wasser, tränkt den Schwamm damit, läßt ihn trocknen, und reibt ihn hernach weich. Von der Menge des Bleyessigs hängt bey dieser Bereitung die Entzündbarkeit des Schwamms ab, und wenn das einmahlige Tränken desselben nicht hinreicht, so kann man es ohne Bedenken wiederhohlen, nur daß dadurch der Schwamm etwas theuer wird. Nimmt man den Bleyessig unvermischt und ohne Wasser, so ist die Wirkung

noch gewisser, und der Schwamm fängt mit jedem Schlage selbst durch den kleinsten Funken, der ihn berührt, Feuer. Selbst das faule oder Glimmholz kann damit zu Zunder bereitet werden. (Hellenthal.) Die Bereitung des Papiers zu Zunder mittelst des Bleyessigs sehe man unter den Surrogaten.

Feuerzeuge (Pariser tragbare).

Es werden 2 Theile oxydirtes salzsaures Kali (das man sich in jeder Apotheke zubereiten lassen kann) und 1 Theil Zinnober mit eben so viel in Wasser aufgelöstem arabischem Gummi zusammen gerieben, daß eine breyartige Masse daraus entsteht, in welche die gewöhnlichen Schwefelhölzchen, die man sich zuvor bereitet, getunkt werden. Der Schwefel darf an denselben nur 1/3 Zoll hoch kleben; und so taucht man sie höchstens 1 Linie tief in jene Masse ein, und läßt sie trocknen. Ein einziges Quentchen von gedachtem Kali ist auf 1000 Schwefelhölzchen hinreichend. Um eines derselben zu entzünden, führt man ein mit einem eingeriebenen Glasstöpsel versehenes Fläschchen mit Vitriolöhl bey sich, tunkt dasselbe mit seinem bedeckten Ende in die Säure, und nun erfolgt die Entzündung, die sich nach und nach dem Ganzen mittheilt. Diese Art Feuerzeuge verdienen wegen ihrer Wohlfeilheit, Unverderblichkeit und besonderen Brauchbarkeit vor allen bisher angegebenen künstlichen den Vorzug. (Preßburger Zeitung.)

Firniß.

Mit diesem Nahmen belegt man im Allgemeinen jede Flüssigkeit, welche, auf Holz, Metall, Pappe und andere feste Körper gestrichen, denselben eine glänzende Oberfläche ertheilet: ins besondere rechnet man aber hierher (außer den gummichten Firnissen, als: Eyweiß, eine Auflösung des arabischen Gummi und Leimwasser) die so genannten Oehl- und Lackfirnisse. Jene haben bloß ein an sich schon austrocknendes fettes Oehl zum Grunde. Man bedient sich vor-

züglich des Leinöhls dazu, dessen austrocknende Eigenschaft man durch bloßes gelindes Abdünsten, oder durch Kochen mit Bleykalk vermehrt. Das auf letztere Art zubereitete Leinöhl gibt den gemeinen Mahlerfirniß, wenn man 2 Pfund Leinöhl mit 2 Loth gestoßener Bleyglätte unter Umrühren bey schwachem Feuer bis zum Verdünsten der wässerigen Theile mit einander kochen läßt: dann pflegt man noch wohl 1 oder 2 Drachmen fein geriebenen weißen Vitriol in das noch heiße aber vom Feuer abgenommene Oehl zu werfen; dies muß aber nur allmählich geschehen, weil die wässerigen Theile des Vitriols eine zu große Erhitzung und ein starkes Umherspritzen verursachen würden. Damit der Firniß keine braune Farbe annehme, räth Wiegleb, einige Löffel voll Wasser vorher in den Kessel zu schütten, und so lange zu kochen, bis alle Feuchtigkeit wieder verdünstet ist. Um recht weißen Firniß zu erhalten, gibt er auch den Rath, das Leinöhl vorher, oder auch den schon fertigen Firniß, nach Struve's Vorschrift zu reinigen, indem man den vierten Theil einer Flasche mit reinem gewaschenem Sande, und das Uebrige mit 3 Theilen kochenden Wassers und 1 Theile des Oehls oder Firnisses anfüllt, und die Flasche oft und lange schüttelt: das trübe gewordene Wasser wird darauf abgeschieden, und so oft von neuem kochendes Wasser aufgegossen und geschüttelt, bis das Wasser hell bleibt. Die Lackfirnisse sind Auflösungen verschiedener Harze, als: Mastix, Sandarach, Schellack, Kopal, Bernstein ꝛc., denen man auch noch andere Körper, als: Drachenblut, Saffran, Gilbwurz, Orlean und Gummigutta der Farbe wegen zusetzt. Die Auflösungsmittel sind entweder Weingeist, wesentliche, oder fette Oehle. Die mit Weingeist bereiteten Firnisse nennt man klare oder Spiritus-Firnisse. Der Weingeist, dessen man sich dazu bedient, muß den höchsten Grad von Stärke haben; er darf nicht durch Laugensalz entwässert, aber wohl über dasselbe abgezogen seyn. Je fester die Harze sind, desto spröder wird der Firniß. Diesen Fehler verbessert man durch einen Zusatz von Terpentin,

Copaiva = Balsam oder dem weichern Elemi = Harze. Die Vorschriften zur Bereitung der Firnisse sind sehr mannichfaltig; aber gerade sind die zu sehr zusammen gesetzten minder empfehlungswürdig. Folgende lassen sich wegen ihrer Einfachheit empfehlen. Man erhält einen sehr guten weißen Firniß aus 8 Unzen Sandarach und 2 Unzen Terpentin in 32 Unzen höchst rectificirtem Weingeist bey gelinder Wärme aufgelöst. 5 Unzen Schellack, 1 Unze Terpentin und 32 Unzen Weingeist geben einen härteren, aber röthlichen Firniß. Nach Wieglebs verbesserter Vorschrift bereitet man den Goldfirniß aus 2 Unzen Schellack, 1 Quentchen Orlean und eben so viel Gilbwurz, 30 Gran Drachenblut und 20 Unzen Weingeist, womit man verschiedenen metallenen Waren einen Goldglanz gibt. Hierher gehört auch der mit Weingeist bereitete Copal = Firniß, der aber ohne Vorbereitung im Weingeist schwerlich aufzulösen ist. Nach Westrumb erfolgt aber die Auflösung leicht bis auf ein wenig gummichten Rückstand, wenn der gepulverte Copal einige Monathe in verbundenen Gläsern nahe an den Ofen eines Zimmers gestellt, darauf mit etwas Kampher abgerieben, und der Weingeist nach und nach zugeschüttet wird. Auch die Auflösung in Vitriol = Aether, so wie auch in Rosmarinöhl mit etwas venetianischem Terpentin versetzt, gibt, mit etwas Weingeist verdünnt, einen gut anwendbaren Firniß. Die mit wesentlichem Oehle bereiteten Firnisse nennt man Terpentin = Firnisse, weil man sich vorzüglich des Terpentinöhls dazu bedient. Zu dem gemeinen Terpentin = Firniß wird Mastix in Terpentinöhl bey gelinder Wärme in verschlossenen Gefäßen aufgelöst. Auch der Copalfirniß, wenn er mit Terpetinöhl bereitet wird, gehört hierher: der Copal wird vorher in einem verschlossenen Gefäße für sich geschmolzen; allein er verliert durch diese Behandlung seine Härte und weiße Farbe, weßhalb man den Copal vorzüglich schätzt. Nach Bindheim erhält man einen haltbaren Copal = Firniß auf Eisen = und Kupfergeschirre statt einer Glasur aus 4 Unzen eines solchen ge=

schmolzenen Copals, die nach dem Erkalten in 8 Unzen Terpentinöhl durch gelindes Kochen aufgelöst werden, welche Auflösung mit gleich vielem zur Syrupsdicke eingekochtem Leinöhl einige Minuten gekocht wird. Die mit einem fetten Oehle bereiteten Lackfirnisse nennt man fette Firnisse, worunter der Bernsteinfirniß einer der vorzüglichsten ist. Man bedient sich aber nicht des rohen, sondern des vorher geschmolzenen Bernsteins dazu: ein halbes Pfund desselben wird gestoßen, und durch gelindes Kochen in einem Pfund Leinöhlfirniß aufgelöst; nach dem Erkalten schüttet man noch eben so viel Terpetinöhl hinzu, wodurch der Firniß nicht allein flüssiger wird, sondern auch leichter trocknet. Auf gleiche Weise bereitet man auch mit geschmolzenem Copal einen braunen Copal-Firniß. Mastix, Terpentin, oder gemeines Colophonium, in Leinöhlfirniß durch gelindes Kochen aufgelöst, gibt einen gemeinen fetten Firniß. — Hier folgen noch einige Firnißarten zu gewissen Bestimmungen.

Weißer Firniß zu Tafeln und Gemählden. Man nehme klein zerstoßenen Sandarach und klaren Terpentin, je nach dem man viel braucht, lasse es langsam zergehen, und gebe so viel reines Terpentinöhl dazu, daß sich beydes gut auflösen kann. Man gehe aber dabey wegen Feuersgefahr vorsichtig um.

Durchsichtiger, bald trocknender Firniß, um Kupferstiche und Naturalien damit zu überziehen. Man zerstoße 5 Unzen rothen Arsenik und 3 Unzen Mastix, vermische es mit 1 1/2 Pfund Terpentin, und thue alles mit einer gehörigen Quantität Weingeist in eine Bouteille, deren Mündung man mit einer nassen Blase, worein man mit einer Stecknadel ein Loch macht, fest verbindet. Die Auflösung zu befördern, setze man das Geschirr in heiße Asche, oder an die Sonne, und bringe es durch starkes Schütteln in Bewegung. Wenn die Harze größten Theils aufgelöst sind, so ist der Firniß fertig.

Schwarzer Firniß auf Papier-maché-Arbeiten. Man lasse in einem irdenen glasirten Gefäße ein wenig Geigenharz oder Terpentin zergehen, bis es schwarz wird, und sich leicht zerreiben läßt. Nach und nach werfe man 3 Mahl so viel Bernstein hinein, und gieße von Zeit zu Zeit eben so viel Terpentinöhl darauf. Wenn der Bernstein zerschmolzen ist, streue man eben so viel Fischleim darauf, rühre alles gut um, und gieße so viel Terpentinöhl dazu, als nöthig ist, damit es gehörig flüssig werde. Hierauf filtrire man die Mischung durch ein feines Haarsieb oder einen dünnen härenen Sack, worin man es zwischen 2 warmen Bretern drückt. Diesen Firniß vermische man mit recht fein pulverisirtem Elfenbeinschwarz, und streiche ihn in einem warmen Zimmer auf den aus der Form genommenen Teig. Die damit überfirnißten Stücke werden Anfangs in einen mäßig warmen Ofen gesetzt, den folgenden Tag in einen noch wärmern, und den dritten Tag in einen sehr warmen. Man läßt sie jedes Mahl so lange darin stehen, bis der Ofen ganz kalt geworden ist. Die auf diese Art lackirte Arbeit ist hart, hat einen schönen Glanz, und kann heiße und kalte Flüssigkeiten ertragen.

Goldfarbiger Firniß zu Metallen. Da die Firnisse nichts Anderes, als harzige Auflösungen, sind, so können dieselben füglich durch Kunst zur Goldfarbe erhöhet werden. Dann dienen sie dazu, den mit weißem Metall überlegten Sachen das Ansehen des theuersten Metalls zu verschaffen. Der Firniß macht die Farbe, und das durchscheinende Metall leihet denjenigen besonderen Glanz, welchen die Natur außer den Metallen gar wenigen Körpern verliehen hat.

Schwarzer Firniß zu Kutschen und Eisenwerk. Man macht ihn von Judenpech, Geigenharz und Bernstein. Jedes wird besonders zerlassen, und nachher mengt man Alles unter einander: dann gießt man fettes Oehl hinzu, und so lange die Masse noch warm ist, wird Terpentinöhl dazu gethan.

Firniß zu rothem Anstrich auf Kutschen. Man schüttet in 2 Seitel Weingeist 6 Unzen Sandarach, 3 Unzen Gummilack und 4 Unzen Geigenharz, und wenn Alles zergangen ist, thut man noch 6 Unzen gemeinen Terpentin hinzu, welcher, wenn man ihn gebrauchen will, mit feinem Zinober eingerührt wird. Da der Sandarach an der Luft weiß wird, so nimmt man etwas viel Gummilack. Geigenharz und Gummilack geben den Firnissen Consistenz, und glassen besser.

Firniß zu Violinen und andern musicalischen Instrumenten. Man läßt in 2 Seiteln Weingeist 4 Unzen Sandarach, 2 Unzen Gummilack in Körnern, 2 Unzen Mastix und 1 Unze Elemi-Harz bey gelindem Feuer zergehen, und wenn es etliche Mahl aufgerührt worden, gibt man 2 Unzen Terpentin hinzu.

Elastischer Firniß wird erzeugt, wenn man Copal in Terpentinöhl in einem Papininischen Topfe unter gehöriger Vorsicht auflöset, und die gesättigte Auflösung mit etwas Mohnöhl versetzt. Dieser Firniß ist gelblich, kaum ins Bräunliche spielend.

Firniß auf Holz, der dem siedenden Wasser widersteht. Man läßt 1 1/2 Pfund gutes Leinöhl bis zum Sieden erhitzen: dann werden 10 Loth fein gepulverte Bleyglätte, 10 Loth Mennig und 10 Loth Bleyweiß in einen Beutel von Leinwand zusammen gebunden, und dergestalt darin aufgehängt, daß der Boden des Topfs davon nicht berühret wird. Man setzt nun das Kochen des Oehls so lange fort, bis der Beutel eine braune Farbe angenommen hat, worauf er heraus genommen wird. Nach dem Herausnehmen desselben wird das Kochen der Flüssigkeit fortgesetzt, und eine der äußern Haut beraubte Zehe Knoblauch hinzu gethan; wenn sie ausgetrocknet ist, eine zweyte, und so fort, bis 6 oder 7 Zehen zum Oehl gebracht worden sind. Nun werden 32 Loth Bernstein mit 4 Loth Oehl angemengt, und in einem unglasirten Topfe über ein etwas starkes Feuer

gebracht, bis er schmelzt. Ist dieses erfolgt, so wird der hierzu bereitete Leinöhlfirniß hinzu gegossen, Alles gut unter einander gerührt, und das Ganze noch 2 Minuten im Sieden erhalten. Der nun verfertigte Firniß wird durch Leinwand gegossen, und nach dem Erkalten in einem gut verschlossenen Gefäße aufbewahrt. (Chem. Onomatologie, Krünitz, Beckmann, Lippold, Correspondent von u. für Deutschl., gemeinnütz. Blätter u. die oben Genannten.)

Flachs feiner, zarter und weißer zu machen.

Man macht eine Lauge von Weidenholzasche und ungelöschtem Kalk, seihet sie durch ein Tuch, daß sie ganz hell wird, und kocht den Flachs etliche Stunden lang darin. Hierauf nimmt man ihn heraus, wäscht ihn in reinem Wasser aus, trocknet den Flachs an der Sonne oder in einer künstlichen Wärme, und hächelt ihn. Er wird jetzt so schön hellweiß, daß es kaum möglich ist, ihn durch die ordentliche Bleiche so weiß zu bringen. Auch das Werg wird sehr zart und fein. Das Kochen darf man aber nicht allzu lange treiben, auch die Lauge weder zu scharf, noch zu gelinde anstellen.

Oder man zieht Abends den Flachs, der schon zum Spinnen vorbereitet ist, handvollweise durch frischen unter einander gerührten Kühmist, und schlägt ihn die Nacht darin ein. So bleibt er bis zum andern Tage stehen, worauf man ihn eine Viertel = oder halbe Stunde in Lauge kocht. Dann nimmt man ihn heraus, wäscht ihn in reinem Wasser ab, und breitet ihn auf einem reinen Orte aus einander. Hierzu wird aber schönes Wetter erfordert; besonders ist Sonnenschein dazu gut. Der Flachs darf jedoch bey dieser Operation nie trocken werden, weil er sonst gelb würde, sondern man muß ihn stets mit reinem Wasser begießen. Am andern Tage siedet man eine Lauge mit schwarzer Seife, zieht den Flachs durch, breitet ihn wieder wie zuvor aus, und begießt ihn, und die=

ses wird am dritten Tage wiederhohlt. Abends wird der Flachs getrocknet, geschwungen und durch die Hächel gezogen. Man muß aber dafür sorgen, daß der Flachs des Nachts über nicht trocken werde, sondern immer feucht bleibe. So behandelt, wird er weiß, zart und mild, wie Seide. (Gemeinnütz. Blätter.)

Auf folgende Art wird er in der Schweiz verfeinert. Man macht eine kalte Lauge von 3 Theilen Asche und 1 Theil Kalk. Dies läßt man eine Nacht durch stille stehen, und seihet es hernach hell durch. Man verknüpft nun jede Hand voll Flachs an beyden Enden, damit sich dessen Fäden nicht verwirren; in der Mitte breitet man ihn aus, und legt ihn in einen Kessel, auf dessen Boden etwas Stroh gelegt ist, auf ein darüber gelegtes Tuch. Auf die erste Flachslage wird wieder ein Tuch gelegt, dann eine neue Flachslage ausgebreitet, und so mit der Abwechslung von einem Tuche und einer Flachslage fortgefahren, bis der Kessel voll. Dann gießt man die Lauge über den Flachs, und läßt ihn etliche Stunden lang sieden, worauf er wieder heraus genommen, und in frischem Wasser abgespühlt wird. Wenn nun der Flachs an der Luft wieder getrocknet ist, so läßt man ihn noch ein Mahl brechen, schwingen, fein reiben, und durch grobe, zuletzt aber durch feine Hächeln ziehen. Das Werg davon wird gekartätschet, und wie Baumwolle gesponnen, oder zum Kleiderfutter untergenähet. (Oeconom. Hefte.)

Fleckkugel.

Unter der Menge von Anweisungen zur Zubereitung derselben möchte wohl folgende von Chaptal angegebene alle andern ersetzen. Man löse eine beliebige Quantität von der weißesten Seife in so viel Alkohol auf, als dazu erforderlich ist. Die Seifenauflösung wird hierauf mit dem Gelben von 4 bis 6 Eyern vermengt, und dann etwas Terpentinöhl dazu gesetzt, worauf das Gemenge mit so viel Walkererde zusammen

gelmtet wird, als zu einem Teige nöthig ist, um daraus Kugeln in beliebiger Größe zu machen. Bey dem Gebrauche derselben wird die Kugel recht mit Wasser befeuchtet, und so auf den befleckten Zeug gerieben, wodurch, nach wiederhohltem Reiben und Waschen, die Flecke vertilgt werden. Da sich aber durch das Waschen gemeiniglich der Glanz verliert, und eine matte unscheinbare Stelle zurück bleibt; so überstreiche man die Stelle, um den verlornen Glanz wieder herzustellen, mit einer Bürste, die vorher in eine sehr verdünnte Auflösung von Gummi getaucht worden ist: doch muß die Vorsicht gebraucht werden, daß man bey Tuch den Bürstenstrich nicht gegen die Richtung der Haare nehme. Endlich wird die überstrichene Stelle mit einem Stück Papier belegt, dieses mit einem Tuche bedeckt, und mit einem Gewichte beschwert, worunter man den Zeug trocken werden läßt. Mit Ausnahme der Dinten- und Rostflecke, die ihre eigne Behandlung brauchen, werden durch diese Kugeln die meisten Flecke, vorzüglich die von Fettigkeiten entstandenen, vertilgt.

Fleckputzer-Vorschriften (allgemeine), nach Chaptal.

Einige Substanzen, die Zeuge beflecken, sind an sich sehr kenntlich, z. B. die fetten; andere haben mehr zusammengesetzte Wirkungen, z. B. die Säuren, die Alcalien, der Schweiß, die Feuchtigkeit und der Harn. Die Säuren röthen die schwarzen, röthlichen, violetten und dunkelblauen Farben, alle mit Lackmus, Eisen und adstringirendem Grundstoffe gefärbte Nüaneen, nur die blauen von Indig und Berlinerblau herkommenden Farben ausgenommen. Die Säuren machen die gelben Farben blässer, den Rocou ausgenommen, welchen sie orangefarb machen. Die Alcalien machen das Brasilien-, das Campeche- und Scharlachroth violett; die grünen erscheinen davon lange gelb, die gelben braun, der Rocou morgenrothfarb. Der Schweiß wirkt eben so, wie die

Alcalien. Flecke von einfachen Stoffen sind leicht durch bekannte Mittel wegzubringen: die fetten Substanzen durch Alcalien, Seife, Eyerdotter und Thonerde; die Eisenoxyde durch Salpeter und Sauerkleesäure; die Säuren durch Alcalien, und umgekehrt. Die Obstflecken werden aus Weißzeug durch schwefliche Säure, und noch besser durch oxygenisirte Salzsäure weggenommen. Sind die Flecken hingegen von zusammen gesetzten Stoffen entstanden, so muß man verschiedene Mittel mit einander anwenden: z. B. Wagenschmiere auszumachen, muß man erstlich das Fett entfernen, und dann das Eisenoxyd durch Sauerkleesäure auflösen.

Oft werden die Farben durch die zum Fleckausbringen angewandten Mittel verändert; um sie also herzustellen, muß der Fleckputzer eine tiefe Kenntniß der Färbekunst haben: er muß die Mittel nach den Umständen zu modificiren wissen, welches eben deßwegen um so schwerer ist, weil die Farbe, die er herstellen soll, der des übrigen Zeuges gleich seyn muß; er muß die Farbe nur auf Einer Stelle anzuwenden wissen; er muß oft die zerstörte Beize, welche die Farbe fixirte, oder den Grund, welcher der Farbe die Lebhaftigkeit gab, wieder herstellen. Man sieht also, daß die anzuwendenden Mittel von der Natur der Farbe und den Bestandtheilen des Farbestoffes abhangen: denn bekanntlich kann man Eine und die nähmliche Farbe durch verschiedene Mittel erhalten. Wenn man z. B. Alcali anwendet, um einen durch Säure angebrachten Fleck auf Braun, Violett, Blau, Ponceau ꝛc. zu zerstören, so bleibt ein gelber Fleck zurück. Mit der Zinnauflösung von schwefelsaurem Eisen gibt man einem durch Galläpfel gefärbten Stoff seine Farbe, mit Säure aber dem durch Alcalien schmutzig oder braun gemachten Gelb seinen vorigen Glanz wieder. Die mit Campeche-Holz gefärbten schwarzen Zeuge werden durch Säuren roth gefärbt; die Alcalien machen die Flecke gelb, und etwas adstringirender Stoff macht sie wieder schwarz. Die gehörig verdünnte Auflösung von einem Theil Indig in 4 Theilen Schwefelsäure kann man mit Erfolg zum Herstellen einer ver-

änderten blauen Farbe auf Wolle und Baumwolle anwenden. Die veränderte rothe Scharlachfarbe kann durch Cochenille und salzsaure Zinnauflösung hergestellt werden.

Die Wahl der Mittel zur Ausbringung der Flecke ist nicht gleichgültig. Die Pflanzensäuren sind vorzuziehen. Die schwefelichte Säure wendet man bey den Obstflecken an: sie verändert das Blau auf Seide und die durch adstringirenden Stoff hervor gebrachten Farben nicht; eben so wenig verändert sie das Gelb auf Baumwolle.

Das Ammoniac hat bey Flecken von Säuren Vorzüge vor den feuerbeständigen Alcalien; man wendet es in Dunstform an: es wirkt schnell, und verändert selten die Farbe. Die Mittel, Fettflecke auszubringen, sind angegeben worden: es sind Alcalien, Walkererde, flüchtige Oehle in Alkohol aufgelöst, oder eine zum Verflüchtigen des Fetts hinreichende Wärme. Dinten- und Rostflecken, Eisenschmutz und alle von gelbem Eisenkalk entstandene Flecken werden durch Sauerkleesäure ausgemacht: die Farbe kann durch Alcalien und salzsaure Zinnauflösungen hergestellt werden. Aus weißem Zeuge und Papier kann man diese Flecke auch durch oxygenisirte Salzsäure ausmachen. Alcalien und Schweiß wirken auf einerley Art: die davon entstehenden Flecke werden durch Säuren, oder durch eine verdünnte Auflösung von salzsaurem Zinn gehoben. Kommen die Flecke von verschiedenen unbekannten Dingen her, so muß man seine Zuflucht zu Polychrest-Zusammensetzungen nehmen, und die oben angegebenen Fleckkugeln sind eine der wirksamsten.

Fleckseife.

Man nimmt hierzu 1 3/4 Pfund venetianische Seife, 1 1/2 Pfund venetianischen Terpentin, 4 Loth Galitzenstein, 4 Loth Weinsteinsalz und 1 Viertel von einer Ochsengalle. Die Seife wird klein geschabt, das Weinsteinsalz und der Galitzenstein werden gepulvert, dann Alles zusammen gemischt, und Eisenkugeln daraus gebildet. Man nezt dann die Flecke mit

warmem Wasser, reibt sie mit der Kugel, bis sie gut damit beschmiert sind, wäscht sie dann mit warmem Wasser aus, und läßt sie langsam trocknen. (Handbuch zum Nutzen u. zum Vergnügen.)

Fleckwasser (allgemeines).

Man thue einer wälschen Nuß groß Potasche in 2 Pfund Brunnenwasser, und gebe noch eine in kleine Stücke geschnittene Citrone hinein. Dies schütte man gut unter einander, und lasse es 24 Stunden in der Sonne stehen: dann seige man es durch feine Leinwand, und hebe das klare Wasser zum Gebrauche auf. Wenn der Fleck mittelst desselben heraus gebracht ist, wasche man die Stelle mit gemeinem Wasser aus. (Wiener Mailausbringer.)

Flor zu waschen.

Folgende Behandlung gibt dem schwarzen Flor, wenn er die Farbe verloren hat, wieder ein sehr gutes Ansehen. Man färbe ihn mit Neßlerschwärze, klopfe ihn in den Händen gut ab, und schlage ihn mit einem Schwämmchen so glatt, als möglich, auf ein Bret; die etwa aufgestiegenen Bläschen trockne man mit eben dem Schwamme wieder ab, und lasse ihn so schnell, als möglich, entweder an der Sonnenhitze, oder am warmen Ofen wieder trocknen.

Der so genannte Crepflor muß zuvor mit einer sanften Bürste gereiniget, dann in der schwarzen Neßlerfarbe gebeitzt, und zwischen den Händen gut ausgeschlagen werden, damit die glänzenden Wasserbläschen heraus kommen. Ist er gut geschwärzt, so schlägt man ihn auf ein rundes Mandelholz, fährt so fort, die kleinen Bläschen auszudrücken, und trocknet ihn an der Sonne oder an dem Ofen.

Der weißseidene Flor wird eine Nacht lang in Milch eingeweicht, und man schabt venetianische Seife sehr fein darauf. Hat nun der Flor lange genug in der Seife und in der Milch

gelegen, so zieht man ihn in derselben mit einer feinen Zange recht oft herum, damit die zergangene Seife den Schmutz ausziehe: man darf ihn aber durchaus nicht mit der Hand reiben, weil er sich sonst ziehen würde. Dann druckt man ihn mit der Hand sauber aus, bis man keinen Schmutz mehr wahrnimmt. Hierauf legt man ein nasses Tuch in einen saubern Korb, breitet den nassen Flor darin aus, thut etwas Schwefel in einen Tiegel, setzt denselben in ein erhabenes und mit einem drey- oder vierfachen Tuche bedecktes Gefäß, zündet den Schwefel in dem Tiegel an, setzt den Korb darüber, läßt ihn eine gute Weile über dem brennenden Schwefel verdeckt stehen, und nimmt dann den Korb weg, worauf der Flor gewiß schneeweiß geworden seyn wird. Man spannt ihn dann auf ein Bret, nimmt weiße Stärke, taucht einen Schwamm darein, und fährt damit über den Flor auf dem Brete hin, läßt ihn trocken werden, und er wird gleichsam ein neues Ansehen erhalten. (Handbuch für Frauenz.)

Früchte von Wachs zu machen.

Man nimmt hierzu ungefähr ein Viertelpfund Pergamentspäne, bringt sie in ein 2 Seitel haltendes irdenes Gefäß, füllt es mit reinem Wasser an, und läßt es zur Hälfte einkochen. Hierauf nimmt man 3 andere kleine Töpfchen, und filtrirt in jedes derselben den dritten Theil von dem Absude: dann gibt man in eins derselben ein wenig Safran, den man sich darin auflösen läßt, in das andere 1/2 Quentchen Tornesol, den man, um ihn zur Auflösung zu bringen, mit dem Wasser kochen läßt, und in das dritte ein Kügelchen blauen Lackmus, den man sich gleichfalls darin auflösen läßt. So hat man sich die dazu nöthigen Farben vorbereitet. Wer nun wegen des Aufwandes das Wachs schonen will, der macht einen Teig von Mehl und Wasser an, und bildet sich davon Früchte nach ihrem natürlichen Ansehen und ihrer Größe, befestiget sie, statt der Stiele, an einem Drahte, und läßt sie

trocknet. Auch kann man dieselben aus Pech formiren. Hierauf zerläßt man Wachs in einem reinen Gefäße, worein man entweder Mennig, oder Lackmus, oder Schminklappen, nach der Farbe, welche die Frucht hat, thut, und hierein taucht man etliche Mahl die verfertigten Früchte, wobey man sie aber jedes Mahl vorher abtrocknen läßt. Dabey kocht man ein wenig Hausenblase in Branntwein, und wenn diese dünne Auflösung abgekühlt ist, so zieht man die Früchte durch, worauf sie einen schönen Glanz erhalten. Die Butzen an den Früchten werden von ausgetrockneten schwarzen Beeren oder Melden gemacht. Nun bestreicht man die Birnen und Aepfel mit einem reinen Pinsel an der Seite, wo sie röthlich aussehen müssen, mit rein abgeriebenem trockenem Zinnober, worauf man sie in das Anfangs zubereitete Gefäß mit Saffran taucht; Amarellen aber tunkt man in die rothe Farbe. Weichseln kommen zuvor in die blaue, und wenn diese trocken ist, 2 bis 3 Mahl in die rothe Farbe: Zwetschgen tunkt man aber in die blaue Farbe, und gibt ihnen den darauf ruhenden Thau mit rein abgeriebener blauer Smalte. Die Pfirsichen werden an der halben Seite, oder auch nur an einem kleinen Orte, wenn sie Weinpfirsichen vorstellen sollen, mit der rothen Farbe bestrichen, und ehe diese noch ganz eingetrocknet ist, bestreuet man sie mit ein wenig Stärkmehl, wischt dieses aber wieder hernach subtil ab, wodurch sie ein rauches Ansehen erhalten. Zur Verfertigung der Blätter nimmt man 1½ Loth Grünspan, 1¼ Pfund weißen Terpentin, Wachs und Colophonium. Dieses wird zusammen in ein reines Gefäß gethan, und mit einander aufgekocht. In diese Masse werden die Blätter, welche von starkem Papier, dünnem Pergament oder Leinwand nach der Natur ausgeschnitten sind, eingetunkt, und an die Stiele der Früchte, die man vorher mit Flockseide umwickelt, und mit Tragantwasser bestreicht, mittelst eines dünnen Drahts gebunden. Citronen, Gurken und andere Früchte, welche Warzen haben, gießt man am besten in eigends dazu gemachte Formen, welche in der Mitte aus ein-

ander gemacht werden können. Zu erstern nimmt man 1/4 Pfund Unschlitt, 3/4 Pfund Wachs und etwas Curcume: dieses thut man zusammen in ein reines Gefäß, läßt es auf einem Kohlfeuer zerschmelzen, vermengt es gut, und gießt es in die mit Oehl ausgeschmierten Formen. Bey den Gurken verfährt man eben so, nur daß man statt des Curcume Grünspan unter die Masse nimmt. Die blauen Weintrauben sind von Colophonium zu verfertigen: sie werden mit Hülfe eines dünnen Drahts an einander befestigt; dann haucht man sie an, und gibt ihnen so, wie den Zwetschgen, den Thau von Smalte. Zu den weißen Weintrauben nimmt man weißes Wachs, welches man mit ein wenig Grünspan vermischt. Doch kann man sie auch von Erbsen, welche man über Nacht in Wasser einweicht, und die man an einem dünnen Drahte befestiget, machen: dann wird Colophonium geschmolzen, und man drehet die Erbsen so oft darin herum, bis sie die verlangte Größe der Beeren erhalten. Nun fügt man so viele an einander, als man die Traube groß oder klein haben will, und bekleidet sie mit den dazu gehörigen Blättern.

Auch macht man Früchte von Alaun, welche sehr durchsichtig sind, und den natürlichen fast gleich kommen. Man nimmt ein Stückchen Alaun von der Größe der Frucht, und schabet, feilt oder drehet es nach der Gestalt derselben, z. B. einer Kirsche. Man wischt das Kügelchen mit einem feuchtem Tuche gut ab, damit es einen Glanz bekomme, läßt es wieder trocknen, macht hernach die Spitze oder das Ende eines dünnen Drahts an einem Lichte glühend, und stößt dieselbe geschwind in die von Alaun gebildete Kirsche, worauf der Draht darin fest bleibt. Hierauf tunkt man dieselbe in geschmolzenes Wachs, schüttelt es ein wenig beym öfteren Umkehren ab, und läßt es abkühlen. Dann macht man von Hausenblase ein mit Brasilienholz gefärbtes dickes Leimwasser, läßt es ein wenig warm werden, und tunkt, wenn es laulich ist, und oben gleichsam ein Häutchen hat, die Kirsche darein; so erhält sie eine schöne Farbe. Man läßt sie hierauf trocknen. Auf gleiche Weise

kann man noch andere Früchte von Alaun machen. Will man mit Schaben, Feilen und Drehen keine große Mühe haben, so kann man den Alaun in einem Löffel schmelzen, und nachher in eine mit Baumöhl beschmierte Kugelform gießen; so bekommt man, nach der Größe der Formen, allerley Kugeln, welche zu Kirschen, Ribiseln ꝛc. gebraucht werden können. (Krünitz u. Vortheile für Frauenzimmer.)

Fußböden (hölzerne) zu mahlen.

Auf 8 Quadratklafter Parkett, welche mit Orangenfarbe angestrichen werden sollen, nimmt man von Berggelb, Curcume und Saflor von jedem 1/2 Pfund, oder von jedem, so viel man will, wenn nur die ganze Quantität 1 1/2 Pfund beträgt. Diese Mischung übergieße man mit 6 Maß Wasser, und lasse sie bis auf 4 Maß einkochen, während welcher Zeit man 1/4 Pfund Alaun oder Weinhefenasche hinzu thut. Dann seihe man es durch Leinwand, und schütte ein Maß Wasser hinzu, worin 1 Pfund flandrischer Leim aufgelöst worden ist, und rühre Alles gut um. Ist das Parkett alt, und man hat eine Orangenfarbe gewählt, so setze man noch 1 Pfund braunen Ocher zu; wäre aber Citronenfarbe gewählt worden, so nimmt man gelben Ocher. Der Saflor gibt eine Orangenfarbe, Curcume und Bleygelb hingegen eine zartere gelbe Farbe. Vor dem Wischen ist ein zweymahliges Anstreichen nöthig.

Garn (leinenes und wollenes), auch Tuch aschfarb zu färben.

Man kocht 4 Loth Brasilienholzspäne in gutem Essig ab, weicht darin 3/4 Pfund gestoßene Galläpfel, gibt 1 Pfund Kupferwasser hinzu, und läßt es, ehe man das Färben unternimmt, 3 Stunden stehen. Will man nun färben, so füllt man den Kessel mit reinem Wasser, gießt die in Bereitschaft stehende Farbe hinein, rührt Alles gut durch einander, und

kaspelt das Garn oder das Tuch so lange aus und ein, bis es die Farbe angenommen hat. Um sie haltbarer zu machen, gibt man noch ein wenig gepulverten Arsenicum dazu. Diese Farbe ist auf 11 bis 12 Pfund berechnet. Will man es dunkelmischgrau färben, so beitzt man es beynahe 2 Stunden mit 20 Loth gepulverten Galläpfeln und 1 Pfund Kupferwasser, welches man in reinem Wasser abkocht. Was aber die Farbe betrifft, so weicht man 3 Tage vorher 4 Loth blaue Holzspäne in scharfem Essig ein: nach Verfluß dieser Zeit füllt man ein Gefäß mit reinem Wasser, und gießt so wohl die heraus gezogene Farbe, als das Holz dazu, läßt es eine gute Stunde mit einander kochen, und färbt darauf auf die nähmliche Art mittelst des Haspels. Doch muß die Abkochung von den Farbespänen gereinigt seyn. Soll die Farbe mehr in das Blaue schimmern, so braucht man nur mehr Farbspäne zuzusetzen. Diese Farbe taugt auch zur Seide, und erfordert gleichfalls einen Zusatz von Arsenicum.

Garn blau und grün zu färben.

Man nimmt hier wieder 11 Pfund, welche zu färben sind, an. Zu diesem Behufe weicht man 6 Loth Indig in aus Weiden- oder Buchenholzasche bereiteter Lauge ein, und macht ihn darin flüssig. Dann gießt man reine Lauge in das zum Färben bestimmte Gefäß, vereinigt mit derselben den aufgelösten Indig, gibt noch 1 Loth Alaun und eben so viel pulverisirten Weinstein hinzu, macht ein kleines Feuer darunter, bedeckt den Kessel aufs beste, und läßt ihn so 10 Stunden stehen. Hierauf untersucht man die Farbe: sieht sie blau oder schwarz aus, so läßt man sie noch 3 Stunden stehen; ist sie weiß, so thut man noch 1 Loth Potasche oder Kalk hinein, und läßt sie so lange stehen, bis sie ein gelbliches Ansehen erhält, oder die Wolle, wenn man ein wenig davon hinein hält, grünlich wird. Hat nun die Farbe auf diese Art ihre Vollkommenheit erreicht, so kann man das Färben sicher un-

ternehmen, und entweder blau, oder grün daraus färben; im letztern Falle muß aber die Wolle vorher ein n gelben Grund erhalten. Will man diese Farbe öfter brauchen, so braucht man sie nur vorher mit einem Loth Potasche zu schärfen, und sie so 3 Stunden stehen zu lassen. Es versteht sich, daß diese Farbe gleichfalls warm angewendet werden muß.

Garn roth zu färben.

Auf 10 Pfund davon macht man eine Beize von 1 Pfund Weinstein und eben so viel Alaun, hängt das Garn hinein, und läßt es mit einander 2 Standen kochen. Darauf unternimmt man eine Abkochung von 4 Pfund Fernambuck oder 5 Pfund Sommerröthe, die man vorher einige Zeit eingeweicht hat, und läßt es so lange über dem Feuer stehen, bis es zu sieden anfangen will. Nun hängt man das Garn, damit es sich nicht verwirre, auf einen Stecken, und zieht es so lange in der Farbe hin und wieder, bis es genug gefärbt ist, worauf es in frischem Wasser ausgespühlt wird. (Nach Sühlich.)

Gefrornes, die gewöhnlichsten Gattungen desselben.

Gefrornes von Kaffeh. Zu einem halben Maß guter Milch kocht man 1 Viertelpfund hellgelb geröstеten, aber nur zerknirrschten Kaffeh, nach Proportion mit etwas Zucker, zerklopft 12 Eyerdotter gut in einem Topfe, rührt die gekochte Kaffehmilch langsam daran, läßt es noch ein wenig damit anziehen, treibt es dann durch ein Haarsieb, thut es in eine dazu verfertigte zinnerne Büchse, und setzt diese in einen hohen Kübel, daß rings herum gestoßenes Eis gelegt werden kann, welches beständig herum gekehrt werden muß. Wenn sich nun die Maße an die Büchse gefroren ansetzt, wird das Gefrorne mit einem langen hölzernen Löffel fleißig abgelöst, und unter das noch nicht Gefrorne gemischt. An das Eis, welches im Kübel ist, thut man etwas Salz, welches das Ge-

frieren befördert. Die Büchse muß gut verwahrt seyn, damit kein Eiswasser hinein läuft. Wenn es nun durchaus gefroren ist, füllt man es in obere Tassen. So wird auch das Gefrorne von Chocolade, Pomeranzen und Citronen gemacht, wie denn die Behandlungsart der übrigen Gattungen mit dieser einerley ist.

Gefrornes von Himbeeren. Wenn man es außerhalb der Himbeerzeit macht, so wird ein Seitel Himbeersaft, ein halbes Seitel Wasser, der Saft von 4 Citronen und ein halbes Seitel guter Wein dazu genommen. Gibt es aber frische Himbeeren, so treibt man 2 Maß derselben mit einem Glas Wein durch ein Haarsieb, und nimmt den Saft von 4 Citronen und so viel gestoßenen Zucker, als zu dessen rechter Süßigkeit nothwendig ist, dazu. Auf beyde Arten wird es in eine Büchse genommen, stark gerührt, und, wenn sich das Eis angehängt hat, in Tassen gefüllt. So wird auch das Gefrorne von Kirschen gemacht.

Gefrornes von Erdbeeren. Man treibt 2 Maß Erdbeeren durch ein Haarsieb, rührt das Durchgetriebene mit Zucker, Zimmt und Muscatwein recht unter einander, und füllt es dann in die Büchse. Die weitere Behandlung ist wie bey den obigen Gattungen. (Samml. geprüfter Erfahrungen.)

Gelb auf Seide.

Wenn die Seide nach der bey der Carmoisinfarbe angegebenen Art mit Seifenwasser vorbereitet und mit Alaun gebeizt worden ist, so nimmt man auf 1 Pfund derselben 12 Loth Galläpfel und 6 bis 8 Loth Gelbholz. Zuerst kocht man das Gelbholz eine Stunde lang, schüttet dann die Galläpfel hinein, und läßt sie eine halbe Stunde sieden. Nun wird die Seide in dem Kessel gekocht, dann ausgespühlt, nochmahls mit ein wenig Potasche durchwunden, dieses noch ein Mahl wiederhohlt, hierauf aber wieder in die Farbe gelegt, und über

Nacht darin gelassen, worauf sie ausgespühlt und getrocknet wird. — Auch läßt sich die Seide mit Wau gelb färben: dann aber wird bey der Vorarbeit nur 1 Pfund Seife auf 5 Pfund Seide genommen. Wenn sie rein gewaschen worden ist, nimmt man zu dem Bade derselben auf jedes Pfund Seide 2 Pfund Wau. Dieser wird in Bündel gebunden ins Wasser gelegt, und darin gekocht: dann nimmt man ihn heraus, gießt die Brühe durch ein Sieb, und läßt sie so erkalten, daß man die Hand darin leiden kann, taucht dann die Seide ein, und wendet sie so lange darin um, bis sie die rechte Farbe hat. Unterdessen läßt man den Wau in frischem Wasser kochen, nimmt von dem gebrauchten Bade etwas ab, ersetzt dieses durch das frische, und taucht die Seide so, wie das erste Mahl, ein. Unterdessen nimmt man auf jedes Pfund Seide 1 1/2 Loth Weinsteinasche, gießt etwas von der zweyten Brühe kochend darüber, rührt es um, und läßt es sich setzen. Nun hebt man die Seide aus dem Bade, gießt die klare Aschenlauge dazu, hängt die Seide von neuem hinein, und wendet sie darin um. Hiervon wird die Farbe goldgelb. Kommt mehr Weinsteinasche hinzu, so wird die Farbe erhöhet. Noch mehr fällt sie in das Goldgelbe, wenn man etwas Rocou zusetzt. Man merke aber wohl, daß bey dieser Farbe die Seide nur weiß gewaschen, aber nicht gealaunet wird. Hierauf beizt man sie in einem mit Wasser verdünnten Waubade, und soll die Farbe ins Grünliche fallen, so setzt man etwas Weniges von Kupferblau hinzu. — Oder die Seide wird vorher in Alaunwasser gebeizt: dann nimmt man auf jedes Pfund 4 Loth Orlean, zerreibt und weicht ihn eine Nacht in Wasser ein, schüttet hernach 1 1/2 Loth Weinsteinsalz oder 2 Loth Potasche hinzu, und kocht es auf. Fällt die Farbe noch zu sehr ins Ziegelfarbe, so wird noch etwas mehr Weinsteinsalz oder Potasche zugeworfen. Diese Brühe seihet man durch ein Tuch, und gießt sie in einen schon vorher mit Wasser halb angefüllten und nahe ans Sieden gebrachten Kessel, welches man nun mit einander zum Kochen heiß werden läßt. Dann zieht man die Stü-

den durch, bis sie gefärbt sind. Hierauf zieht man ein Stück heraus, wäscht und klopft es 2 Mahl, und wendet es, um zu sehen, ob die Farbe genug und gleich durchgedrungen sey: wo nicht, so thut man aufs neue Orlean hinzu, rühret es um, und zieht die Seide von neuem durch, bis sie gut ist; dann wird sie heraus genommen, gewaschen, und 2 Mahl mit Flußwasser geklopft. Soll die Farbe dunkel werden, so wird die Seide noch durch Alaun geröthet: ist sie nicht roth genug, so wird sie durch ein Bad von Brasilienholz erhöhet; soll sie aber recht orange seyn, so röthet man sie durch Weinstein oder Citronensaft.

Gelb auf Wolle.

Man gibt einem Pfund Wolle einen ordentlichen Sud von 2 Loth Weinstein und 8 Loth Alaun. Wenn die Wolle im Sud gewesen ist, thut man in eine frische Brühe 5 bis 6 Pfund Waid, bindet sie in einen leinenen Sack, damit sie nicht in das Zeug gerathe, und beschwert den Sack mit einem hölzernen Kreuze, damit er nicht oben schwimme. Hiermit läßt man die Wolle kochen, nimmt sie heraus, wenn sie Farbe genung angenommen hat, spühlt sie aus und trocknet sie. (Nach Gühlich.)

Gelb (neapolitanisches).

Man mische 12 Unzen Bleyweiß, 1 Unze Alaun, 1 Unze Salmiak und 3 Unzen Spießglaskalk aufs beste, und bringe es in einem offenen Gefäße in ein nicht starkes, aber anhaltendes Feuer. (Beckmann.)

Gelbe Farbe (schöne chinesische), Seide, Papier u. a. Sachen zu färben.

Man nimmt 1½ Pfund Acacienblumen, ehe sie noch ganz aufgegangen sind, wenn sich eben die Blätter ausbreiten wol-

len, trocknet sie über einem gelinden Feuer in einer kupfernen Pfanne, und rührt sie dabey geschwinde und beständig um. Wenn sie gelb zu werden anfangen, gießt man ein wenig Wasser darauf, und läßt es kochen, bis das Ganze dicklich wird, und eine stärkere Farbe erhält. Darauf seihet man es durch ein grobes Seidentuch, und gibt in das Abgeflossene 1 1/2 Unze Alaun und 1 Unze calcinirte und fein gepulverte Austerschalen, worauf es nach guter Vermischung eine sehr schöne gelbe Farbe abgibt. (Bremer Magazin.)

Gerstenzucker zu machen.

Der weiße Zucker wird in Gerstenwasser aufgelöst, und so lange gekocht, bis, wenn mit einem Pfeifenstiele eine Probe heraus genommen, und in kaltem Wasser geschwinde abgekühlt wird, dieselbe zwischen den Zähnen, ohne daß sie kleben bleibt, zerspringt, wenn darauf gebissen wird. Man gießt ihn dann auf eine mit Butter bestrichene Marmorplatte oder ein reines Blech aus, und zerschneidet ihn in beliebige Stücke, die man in Papiere wickelt. (Weibl. Kunstbuch.)

Geschirr (irdenes) unschädlich zu glasiren.

Wenn das irdene, noch ungebrauchte Geschirr wohl getrocknet ist, wird es schnell in reines Wasser getaucht, worin schmelzbare Erde zerrührt worden ist. Man läßt es wieder trocken werden, und taucht es dann abermahls in reines Wasser, worein man sehr fein gestoßenes und durchgesiebtes grünes Glas gerührt hat. Da aber die Glastheilchen sich ihrer Schwere wegen bald niedersenken, so muß das Eintauchen geschwinde geschehen, und das Wasser öfters aufgerührt werden. Nach dem Herausziehen aus dem Wasser werden die Geschirre sogleich in den Ofen gebracht, weil sich sonst die Glastheilchen, die sich nur leicht anhängen, wieder losreißen möchten, wenn sie trocken würden. Das Feuer eines gewöhnlichen Hafnerofens bringt die Theilchen in Fluß, und das Schmelzen derselben

macht die Thonerde schmelzend, wodurch ein Glasüberzug entsteht, welcher glatt und gleich ist, und alle Vortheile der bisher gewöhnlichen Glasur besitzt. (Schubart.)

Glas, auf dasselbe zu zeichnen oder zu schreiben.

Man nehme 2 Theile Bley, 1 Theil Schmergel und ein wenig Schieferweiß, reibe es mit reinem Wasser aufs feinste ab, rühre es mit Gummiwasser ein, und decke damit mittelst eines zarten Pinsels das Aeußere eines Glases. So bald es trocken wird, kann man darauf mit einem Pinsel zeichnen und schreiben, was man will. Wenn dies geschehen ist, mache man ein starkes Feuer unter einer Röhre, lege das Glas hinein, und lasse es glühend, dann kalt werden, worauf man die Zeichnung oder Schrift auf dem Glase erblicken wird, ohne daß sie weder kaltes, noch heißes Wasser auszulöschen im Stande ist.

Soll die Zeichnung oder die Schrift von Gold oder Silber auf einem gefärbten Grunde seyn, so wähle man dazu eine schöne weiße und reine Tafel, die über dies mit Kreide und einem wollenen Lappen abgerieben werden muß, damit keine Fettigkeit daran hafte. Soll nun der Grund roth seyn, so reibe man Kugellack mit Bier auf einem Steine recht zart, setze, in so fern die Farbe heller ausfallen soll, etwas Bleyweiß hinzu, trage sie mit einem Spatel auf das Glas, theile und reibe sie mit dem Finger auf der Fläche aus einander, und ziehe sie mit einem etwas großen und weichen Haarpinsel überall gerade, damit die ganze Fläche des Glases überall gleich, doch etwas dick, bedeckt werde. Die Tafel muß aber gerade auf dem Tische liegen, damit sich die Farbe an keinen Ort mehr hinsenken könne. So läßt man die Tafel völlig trocknen. Die Schrift oder die Zeichnung bringt man mit Bleystift auf ein Papier, welches die Größe der Tafel hat, sticht mit einer zarten Nadel alle Risse der Züge Punct an Punct durch, legt hernach die Schrift verkehrt auf die Farbe, thut in ein dünnes feines Läpp-

chen fein gestoßene Kreide, hält das Papier, oder läßt es von jemand halten, damit es sich nicht verrücke, und reibt mit dem Kreidensäckchen die durchgestochene Schrift oder Zeichnung ganz milde, wodurch die Kreide in die Löcher fällt. Wenn dies überall geschehen ist, nimmt man das Papier weg, und man hat die Zeichnung in weißen Puncten verkehrt auf dem rothen Grunde vor sich. Nun schneidet man sich eine Feder, in der keine Spalte seyn darf, und radirt und schabt damit die Farbe hinweg, daß die Buchstaben oder die Striche der Zeichnung auf dem bloßen Glase sichtbar werden. Doch muß man diese Arbeit mit Fleiß verrichten, damit nichts von dem Farbengrunde in den Strichen stehen bleibe. Man kann sich für solche, welche breiter sind, Federn mit breiteren Schnäbeln schneiden, um den Grund damit desto besser und geschwinder wegzunehmen. Wenn man nun mit dieser Arbeit ganz fertig ist, begießt man die Tafel mit hellem Mahlerfirniß, läßt denselben wieder davon ablaufen, und setzt das Glas schräge an einen warmen Ort, damit aller überflüssige Firniß ablaufe. Man kann die Tafel auf sechsfaches Löschpapier stellen, damit sich der abgelaufene Firniß hinein ziehe, und läßt die Tafel so lange in dieser Richtung, bis der Oehlgrund trocken ist: dann legt man entweder feines Blattgold, oder geschlagenes Metall, oder dergleichen Silber darauf, so wird der Grund roth bleiben, und die Schrift oder die Zeichnung von Gold oder von Silber erscheinen. Will man aber den Grund blau machen, so nimmt man Berlinerblau und Bleyweiß; zum grünen mit Bleyweiß versetzten destillirten Grünspan; zum gelben zart geriebenes Auripigment. Ueberhaupt kann man jede Farbe, die in Oehl gerieben werden kann, zum Grunde anwenden. (Krünitz und Journal économique.)

Glas auf Marmorart zuzurichten.

Man mache das Glas warm, und streiche es mit in Brantwein aufgelöster und warm gemachter Hausenblase an;

dann streut man eine oder mehrere fein geriebene Farben, und zuletzt auf Alles feines Weitzenmehl darauf, lasse es trocknen, überstreiche es mit Leim, und streue feinen Sand darüber. (Magisch = physikal. Taschenbuch.)

Glas in eine porzellanartige Masse zu verwandeln.

Diese von Reaumür zuerst gemachte Erfindung besteht darin, das Glas durch Cementiren milchweiß, halb durchsichtig, hart, am Stahle feuerschlagend, unschmelzbar, und auf dem Bruche gleichsam faserig zu machen. Das grüne Glas ist zu dieser Umänderung am geeignetesten, wenn es vorher wohl gesäubert, und von den oft auf der Oberfläche sitzenden Sandkörnern gereiniget wird. Das Cement, womit das Glas in einem Tiegel oder in einem andern Gefäße dem Feuer ausgesetzt wird, ist nach Reaumür eine Mischung aus gleichen Theilen feinen Sandes und gestoßenen Gypses: beyde Theile sind auch unvermischt, so wie auch zerfallener Kalk und Kreide, zu dieser Umänderung geschickt. Gefärbter Thon und Sand geben dem Glasporzellan äußerlich verschiedene braune Schattirungen; weiße Erde eine weißliche, grauliche oder bräunliche Farbe; weißer Sand, gebrannte Kieselsteine und Gyps geben dem Glase die größte Weiße, und Pfeifenthon den größten Glanz auf der Oberfläche. Diese Verwandlung des Glases geht stufenweise vor. Anfangs wird dasselbe auf der Oberfläche blau, verliert seine Durchsichtigkeit, und scheint gegen das Licht gelblich durch: hierauf wird es unter der noch immer bläulichen Oberfläche auf beyden Seiten nach innen zu weiß und faserig, bleibt aber in der Mitte noch gelb; endlich verliert sich das äußere Blau; die Weiße tritt an dessen Stelle, oder es entsteht auch, nach Beschaffenheit der cementirenden Substanz, eine andere Farbe, z. B. eine schwärzliche oder bräunliche. Wird das Glas, wenn es eine faserige Beschaffenheit angenommen hat, noch länger cementirt, so bekommt es ein

körniges Gewebe, welches bey allmählich verstärktem Feuer immer gröber, und endlich so löcherig wird, daß es einem höchst zerreiblichen Wesen, oder einem locker zusammen hangenden weißen Sande ähnlich wird. So lange das Glas nur bis zum faserigen Gewebe gebrannt ist, hat es alle oben angegebene Eigenschaften: es schneidet auch in Glas, läßt sich aber von demselben nicht ritzen; es widersteht der Feile, ingleichen allen sauren und laugenhaften Feuchtigkeiten, und verträgt plötzliche Abwechslungen von Hitze und Kälte; man kann, auf Kohlen gesetzt, darin kochen, und Glas und Metalle darin schmelzen; selbst schmelzt es aber sehr schwer und erst in der weiß glühenden Hitze, da es sich denn in schwankende Fäden ziehen läßt. Bis zum körnigen Gewebe cementirt, schlägt es nicht mehr am Stahle Feuer, schneidet nicht mehr in Glas, läßt sich aber durch gemeines Glas und durch die Feile angreifen, und ist noch strengflüssiger, als zuvor. Ob es gleich bey langsamem Cementiren zuletzt leicht zerreiblich wird, so ist doch eine schleunige heftige Hitze im Stande, es weit dichter, und oft dichter, als irgend eine andere Art von bekannten Körpern, zu machen, weßwegen die aus Glasporzellan bereiteten Gefäße sehr gut in der Küche statt der irdenen und metallenen Gefäße gebraucht werden können. Ihre Cementation geschieht in einem verschlossenen Gefäße, und dauert 12, auch mehrere Stunden. Das ohne Laugensalz bereitete Glas, wie auch das Bleyglas, das mit Smalte und das mit mineralischem Purpur gefärbte Glas, das Kronenglas, das allgemein Krystallglas, wie auch das gemeine grüne, noch vorher mit 1/8 Laugensalz zusammen geschmolzene Glas taugen aber nicht zum Glasporzellan. (Funke u. chem. Onomatologie.)

Glas zu vergolden.

Man lasse gepulvertes Messing in Gummiwasser über gelindem Kohlenfeuer wie Firniß weich werden, bestreiche die zu vergoldenden Stellen damit, belege sie, wann dies halb trok-

ten geworden ist, mit feinem Blattgolde, und lasse es über Kohlen langsam trocknen. Wenn es polirt werden soll, so reibe man Leinöhl, Kreide und Mennig auf dem Reibsteine, bestreiche das Glas damit, und polire es, wenn es getrocknet ist. (Funke.)

Glas, Schrift und Zeichnung auf dasselbe zu bringen.

Man zerlasse Borax in Wasser, und schreibe oder zeichne mit diesem Wasser auf das Glas nach Belieben, worauf es mit fein geschlagenem Golde vergoldet wird. Ist es ein Trinkglas, so füllet man es mit Salz, und setzt es auf einem Eisen in die dazu gehörige Hitze; so schmelzt der Borax mit dem Golde ein, worauf Schrift und Zeichnung unvertilgbar bleibt. (Vortheile für Frauenzimmer.)

Glaskitt.

Man quirle Käse lange Zeit in Wasser, oder man legt den Käse in siedendes Wasser, und knete ihn eine Weile zusammen, gieße ihn dann auf einen Stein aus, und mische ihn, wenn er zu Brey geworden ist, mit einer gehörigen Menge ungelöschtem Kalk. Dieser Mastyx ist zum Kitten des Glases vortrefflich, kann aber nicht zum Achat gebraucht werden, dessen eigentliches Bindungsmittel der chinesische Firniß ist. Oder man zerstoße Knoblauch in einem steinernen Mörser, und bestreiche mit dem Safte die Seiten, welche man wieder zusammen bringen will. (Flörke u. ökonom. Mannichfalt.)

Glaserlöthe.

Man schmelze erstlich Bley von alten Fenstern in einer eisernen Pfanne, und nehme davon die Asche ordentlich ab, worauf Zinn hinein gethan wird. Für beyde Theile kann kein gewisses Gewicht vorgeschrieben werden, da nicht ein Zinn wie

das andere beschaffen ist; sondern man muß bloß darauf sehen, daß die Löthe nicht mehr weiß und matt, sondern glänzend ist. Doch darf dazu nie so viel Bley, als Zinn, genommen werden. Es wird dann auf eine eiserne oder steinerne Platte gegossen, die auf einer Seite höher, als auf der andern, liegen muß, damit es besser ablaufen könne. — Eine andere Verfahrungsart ist folgende. Man schmelze entweder Bley und Zinn, jedes 2 Theile, und 4 Theile Wismuth zusammen, oder man mische im Flusse 2 Theile Bley, 3 Theile Zinn und 5 Theile Wismuth: beyde geben eine der leichtflüssigsten Mischungen. Sie gerathen bey einer Hitze, durch welche Wasser im Kochen erhalten wird, in Fluß; ja, sie schmelzen sogar in kochendem Wasser. (Hatrepeter u. Hannöv. Magazin.)

Glaspasten zu machen.

Man zerstößt gut gewählten Tripel, am besten levantischen, in einem eisernen Mörser, und siebt ihn durch ein Haarsieb; oder man schabt venetianischen sehr fein, und recht wenig auf Ein Mahl, mit einem Messer oder mit Glasscherben, siebt ihn auf gleiche Art, und reibt ihn in einer gläsernen Schale mit einer Keule noch feiner: doch erhält man diesen durch Schlämmen am reinsten. Den so gepulverten Tripel feuchtet man mit Wasser an, knetet ihn mit den Fingern, drückt ihn hernach in ein Schüsselchen von feinem festem Thon, bestreuet ihn mit etwas trockenem Tripelpulver, drückt den Stein oder die Münze, welche man abformen will, fest darauf, und läßt sie eine Zeit lang darauf stehen, nimmt sie dann behuthsam ab, legt ein Stück gefärbtes Glas, das dem Achat, Jaspis oder Amethyst ähnelt, auf den in den Tripel gemachten Abdruck, und setzt beydes mit einer Muffel in den Ofen. Wenn in diesem das Glas glühend geworden ist, drückt man es schnell mit einem Eisen in die Form ein, setzt es aber, nachdem man die meisten Kohlen weggenommen hat, wieder in den

Ofen, damit es allmählich erkalte. So erhält man die ganze Figur der Münze oder des geschliffenen Edelsteins in der Glasmasse genau abgedrückt. (Bohn.)

Glasuren der Töpfer.

Die gewöhnliche Glasur besteht aus einer Mischung von 50 Pfund reinem gutem Sand, 70 Pfund Bleyasche, 30 Pfund Holzasche und 12 Pfund Küchensalz. Diese Materie läßt man in einem Kessel zergehen, und macht einen Kuchen davon, dessen man sich zum Ueberziehen der Töpferware bedient. Man setzt sie hernach zum Trocknen in einen Ofen, doch so, daß kein Stück das andere berühre.

Die blaue Glasur entsteht aus 10 Theilen Smalte, 1 Theil Mennig und 1 Theil Salz und Sand. Ohne einen Beysatz von Mennig ist die Smalte schwerflüssig. Einige nehmen auch Vitriol und Mennig, welches aber eine grünliche Glasur abgibt. Soll die blaue Farbe dunkel oder violett seyn, so nimmt man weißen Sand und eben so viel Bleyasche nebst 1/3 so viel Smalte und 1/8 Braunstein.

Die braune Glasur bereitet man gemeiniglich aus Braunstein und Bleyasche, oder, auf Email-Art, aus Braunstein und weißer Schmelze, oder auch aus Braunstein und Silberglätte. Je weniger Braunstein hinzu gesetzt wird, desto heller ist die braune Farbe; und je mehr Braunstein, desto dunkler wird die Glasur. — Ferner dient dazu das Erdharz, welches bey dem Verbrennen des Torfs in eine große Schlacke zusammen schmilzt. Sondert man dieselbe nach dem Erkalten der Asche ab, so können sie die Töpfer brauchen, indem diese Schlacken nach bewährten Versuchen des Leipziger Töpfermeisters Wiesemann zu einer recht schönen braunen Glasur verbraucht werden können.

Eine schöne gelbe Glasur erhält man bloß durch eine Mischung von 1/4 Pfund Mennig und 4 Loth Spießglas, die man mit einander schmelzen läßt. Ein schöneres Gelb aber

bekommt man, wenn 3 Theile Mennig, 1 Theile Zinn und eben so viel Spießglas wiederhohlt mit einander geschmolzen werden. Soll die Glasur citronengelb seyn, so nimmt man 3 Theile Mennig, 3 1/2 Theil Ziegelmehl und 1 Theil Spießglas, läßt es 2 bis 3 Tage Tag und Nacht in einem Ofen auf der Glashütte calciniren, und hernach schmelzen. Die Schönheit dieser Farbe hangt meistens von der guten Farbe der Ziegelsteine ab. Die schönrothen, welche sich leicht zerreiben lassen, sind hierzu am besten; die weißlichen taugen aber zu diesem Gebrauche nicht.

Zur grünen Glasur nimmt man 4 Pfund reinen weißen Sand oder gepulverte Kieselsteine, 3 Pfund Bleyasche und nach Gutdünken fein geriebenen Kupferhammerschlag, auch wohl etwas Steinsalz, und reibt und schmelzt es zusammen. Durch die Quantität des Kupferhammerschlags kann man die Glasur heller oder dunkler grün machen. Eine leichte wohlfeile, noch wenig bekannte grüne Glasur, die fast einen metallischen Glanz hat, ist folgende: man überzieht die Ware mit Bleyglas, und hält sie sogleich über ein mit Heu angefülltes Gefäß, worein man eine glühende Kohle geworfen hat.

Die rothe Glasur erfordert 2 Pfund Spießglas, 3 Pf. Silberglätte und 1 Pfund calcinirten Eisenrost: dies reibt man alles zu feinem Pulver, und läßt es schmelzen. Soll die Glasur purpurroth seyn, so schmelzt man 15 Theile Glätte, 18 Theile gebrannte Kieselsteine, 1 Theil Braunstein, 13 Theile weißes Glas und 1 Theil Smalte unter einander.

Nach d'Aligny nimmt man zur schwarzen Glasur 18 Theile Bleyasche, 3 Theile Eisenfeile und 2 Theile Smalte. Wenn das Mengsel geschmolzen ist, wird es schwarzbraun. Je schwärzer man es nun haben will, desto mehr Smalte setzt man hinzu.

Zu einer schönen weißen Glasur schmelzt man eine Mischung von 2 Pfund schöner Zinnasche, 10 Pfund Bleyasche, 2 Pfund schönem weißem Glas und 1/2 Pfund Weinstein. (Beckmann u. Krünitz.)

Glühwachs zum Erhöhen der Farbe beym Vergolden.

Es besteht aus 2 Theilen Wachs, 1 Theil Salpeter und 1/2 Theil Rothstein. Soll die Vergoldung eine grünliche Farbe bekommen, so setzt man noch 1 Theil Grünspan hinzu. Dieses Glühwachs wird geschmolzen, mit einem Pinsel auf das vergoldete Metall aufgetragen, über glühenden Kohlen wieder abgeschmolzen, und dann polirt. Eben dieses Glühwachses bedient man sich auch, wenn einige Stellen auf den massiven goldenen Waren eine abgeänderte Goldfarbe erhalten sollen. (Funke, Sprengel, Beckmann u. Laubender.)

Goldfirniß auf Zinn und Leder.

Man nehme 4 Loth Mastix, eben so viel Sandarach und 1 Quentchen Terpentin: die beyden ersten Stücke stoße man zu Pulver, und schütte dies nebst dem Terpentin in 6 Loth Spieköhl, koche es bey gelindem Feuer, setze hernach ein wenig Colophonium und 2 Loth Aloe hepatica dazu, und koche es wieder so lange, bis eine kleine hinein gesteckte Hühnerfeder darin verbrennt, worauf der Firniß hinlänglich gekocht ist. Das Zinn, welches man vergolden will, wird vorher bis zum Glanze polirt: dann trage man diesen Firniß ganz dünn und warm mittelst eines Pinsels auf, trockne ihn an der Luft, und wiederhohle den Anstrich jährlich. Wenn man Leder mit Eyweiß bestreicht, und hernach diesen Firniß aufträgt, so erscheint das Leder wie vergoldet. — Auf eine andere Art gewinnt man ihn, wenn man 4 Loth Schellack, 2 Loth Mastix, 1 Loth Sandarach, 1 Loth venetianischen Terpentin, 2 Quentchen Curcumewurzel, 20 Gran Drachenblut und 32 Loth Alkohol zusammen digerirt. (Halle u. Hermbstädt.)

Goldfirniß auf Metalle.

Diese Composition besteht aus 2 Unzen Gummilack, eben so viel gelbem Bernstein, 40 Gran Drachenblut in Körnern,

1½ Quentchen auserlesenem Saffran, und 40 Unzen Weingeist. Man gibt Alles in eine Flasche, läßt es 8 Tage lang in der Sonne oder sonst in der Wärme digeriren, filtrirt es zuletzt durch ein reines Tuch, und bewahrt es in einer Flasche zum Gebrauche auf. Die englischen Künstler bedienen sich dieses Firnisses auf Silber und Messing: doch hat bey dieser Composition der Bernstein wohl wenig zu bedeuten, da sich von demselben nicht viel in dem Weingeiste auflösen kann. Wenn man sich dessen bedienen will, so erwärmt man die metallenen Arbeiten, und bringt ihn mit einem Pinsel darauf: wenn er erkaltet ist, nimmt er eine vortreffliche Goldfarbe an. Mit Weglassung des Bernsteins ist es der nähmliche Firniß, woraus manche Gürtler, die sich ihn selbst verfertigen, noch ein Geheimniß machen wollen. Um die Geschirre zu reinigen, wäscht man sie in kaltem Wasser ab, ohne befürchten zu dürfen, daß der Firniß abgeht, oder sonst einen Schaden davon leidet. (Rozier, Bohn, Sprengel u. Reichsanzeiger.)

Goldlack.

Man gießt höchst rectificirten Weingeist auf Gummilack in Tropfen, und setzt das Glas in warmes Wasser. Wenn der Weingeist so viel, als er kann, aufgelöst hat, filtrirt man die Auflösung durch Fließpapier. Hierbey hängt sich von außen an dem Papier viel von dem schon durchgeflossenen Lack an, den man von Zeit zu Zeit mit einem in Weingeist getauchten Pinsel abwaschen muß, damit das Papier nicht verstopft werde. Der solcher Gestalt filtrirte Firniß kann hernach noch mit dem offenen Glase in warmes Wasser gesetzt werden, damit noch etwas von dem Weingeiste verrauche, und der Lack die gehörige Consistenz bekomme. (Schubert.)

Gold- und Silberpapier zu machen.

Man streicht armenischen Bolus, der in Wasser abgerieben worden, auf das Papier; und wenn dieser trocken geworden ist, werden die Gold- und Silberblätter aufgelegt. (Krüniz.)

Grün auf Seide.

Zu einem Pfund Seide nimmt man 8 Loth römischen Alaun und 4 Loth gestoßenen Weinstein, und läßt beydes in heißem Wasser zergehen. Hierein wird die Seide gelegt, und eine Nacht darin gelassen; dann wird sie heraus genommen und getrocknet. Nun kocht man in anderthalb gewöhnlichen in einen Kessel geschütteten Wassereimern 1 Pfund Schartenkraut eine Stunde lang, nimmt dann das Kraut heraus, und wirft es weg. In die zurück gebliebene Brühe wirft man 1 Loth fein geriebenen Grünspan, rührt es gut unter einander, und wenn der Grünspan zergangen ist, legt man die Seide eine Viertelstunde lang hinein, nimmt sie dann wieder heraus, und läßt sie kalt werden. Unterdessen wirft man 2 Loth Potasche in die Brühe, rührt es um, und steckt die Seide so lange hinein, bis man glaubt, daß sie gelb genug sey: dann spühlt man sie aus, läßt sie abtriefen, und steckt sie in die Blauküpe, bis sie grün genug ist. Soll sie dunkler werden, so läßt man sie länger darin: zuletzt spühlt man die Seide aus.

Grün auf Leinen.

Man weicht zerstoßenen Curcume eine Nacht hindurch in reinem Flußwasser ein, und schüttet ihn den folgenden Tag in siedendes Wasser. Eben so bereitet man vorher eine Auflösung von einem Theil Indig und 2 Theilen weißem Vitriolöhl. Von dieser blauen Mixtur gießt man viel oder weniger zu dem gekochten Curcume, je nach dem man die grüne Farbe heller oder dunkler haben will, und läßt den Zeug eine Weile damit durchkochen. Bey der Zubereitung der Indig-Auflösung bemerke man, daß das Vitriolöhl nur nach und nach auf den Indig gegossen werden darf, damit er sich nicht zu sehr erhitze, das Glas zersprenge, und Schaden im Gesicht und auf den Kleidern anrichte. Auch das Hineingießen in das Curcume-Wasser muß, um das Herumspritzen zu vermeiden, nur nach und nach geschehen.

Grün auf Wolle.

Hierzu färbt man das Tuch erst gelb (s. Gelb auf Wolle), oder es kann auch mit Scharde oder Pfriemenkraut gelb gefärbt werden, welches einerley ist, nur daß die Farbe nach den verschiedenen dazu genommenen Materialien auch verschieden ausfallen muß, und sich folglich auch die grüne Farbe nach dem gegebenen Grunde unterscheidet. Nachdem man das Tuch oder die Wolle gelb gefärbt hat, wird es in die Blauküpe gebracht, und die Behandlung ist die nähmliche, wie sie bey dem Grünfärben der Seide erwähnt wurde. Doch ist es in mancher Absicht besser, das Wollenzeug erst blau zu färben, und hernach die gehörige gelbe Farbe, um es grün zu machen, darauf zu setzen: denn die Farbe hält nicht allein fester; sondern die Tücher schmutzen auch nicht so sehr, als wenn sie erst gelb, und hernach blau gefärbt werden. (Nach Gühlich.)

Grünspan.

Am besten und leichtesten bereitet man ihn, wenn man auf Glasgalle scharfen Essig schüttet, einen Teig daraus macht, die Kupferplatten schichtenweise in denselben in einen irdenen Topf packt, ihn fest zudeckt, und das Gefäß 2 bis 3 Wochen in warmen Pferdemist stellt, nach welcher Zeit das Kupfer verzehrt, und die Masse zu Grünspan geworden seyn wird. Löset man gemeinen Grünspan in abgezogenem Essig auf, und dampft man die Auflösung in gläsernen oder glasirten Gefäßen ab, so erhält man durch Anschießen den gereinigten, krystallisirten, oder sehr uneigentlich so genannten destillirten Grünspan. Nach Wenzels Vorschrift kann man auch den Bleyzucker mit Vortheil zur Bereitung des gereinigten Grünspans anwenden, wenn man die Auflösungen von 2 Pfund Kupfervitriol und 3 Pfund Bleyzucker unter einander mischt: die Vitriolsäure fällt hier das Bley zu einem Bleyvitriol, und die helle überschwimmende Flüssigkeit gibt dann durch Abrauchen den Grünspan. (Bohn, Chem. Onomatologie u. Krünitz.)

Grünspan (krystallisirter), dessen neue Bereitungsart.

Man mischt 32 Loth reine und trockene Potasche mit 12 Pfund destillirtem gutem Weinessig, bis sich die Potasche aufgelöset hat, und nicht hervor sicht, welches man daran erkennt, daß die Auflösung mit einem neuen Zusaz von destillirtem Essig nicht aufbraust. Obige Menge Essig ist gewöhnlich hinreichend. (Statt dieser Auflösung würde auch essigsaures Kali dienen, das man oft schon zubereitet erhalten kann.) Diese Salzlauge wird in einem kupfernen Kessel eingedampft, wobey man gegen Ende des Abdampfens gut umrührt, um das der Farbe nachtheilige Anbrennen zu verhüthen. Wenn sie so trocken ist, daß sie leicht zerrieben werden kann, nimmt man auf einen Theil derselben 2 Theile gestoßenen Kupfervitriol, und man mengt sie in dem Kessel ohne Zusaz von Wasser. Dann stampft man Alles in einem metallenen Mörser mit einem hölzernen Stößel, wodurch ein grüner Brey entsteht, der getrocknet und in Stücken aufbewahrt werden kann. Am schönsten fällt er aus, wenn die essigsaure Potasche ganz weiß ist. — Noch vortheilhafter ist folgendes Verfahren, wodurch man einen Grünspan erhält, der wegen des schwefelsauern Bleyes mehr deckt, und wozu bey dem Anstreichen weniger Bleyweiß nöthig ist. Man mischt 1 Pfund reinen Kupfervitriol mit 1½ Pfund Bleyzucker in einem kupfernen Geschirr mit einem hölzernen Stößel, stampft es hierauf in einem steinernen oder metallenen Mörser (denn das Eisen muß ganz vermieden werden, weil es die Farbe verunreinigt), und setzt von Zeit zu Zeit etwas Wasser hinzu. Der dicke Brey wird oftmahls umgerührt, damit die Zersetzung besser erfolge. Es zeigt sich ein lebhaftes Grün; die Mischung blähet sich sehr, und muß dann stark umgerührt werden. Wenn man keine Theile beyder Salze mehr wahrnimmt, so trocknet man sie im Schatten auf Papier. — Auf eine andere Art erhält man den Grünspan, wenn man essigsauren Kalk durch schwefelsaures Kupfer zersetzt. Man nimmt

einen Theil an der Luft zerfallenen Kalk, übergießt ihn mit 15 bis 20 Theilen reinem Essig, und löst ihn durch Sieden in einem kupfernen Kessel auf. Die helle Auflösung sondert man von dem Rückstande, und verdunstet sie in einem kupfernen Kessel zum Trocknen. Einen Theil dieses Salzes mischt man mit 2 Theilen gestoßenem Kupfervitriol, stößt beydes in einem Mörser, und setzt etwas Wasser hinzu, bis eine gleichförmige Mischung entsteht, und dann getrocknet wird. Dieser Grünspan ist etwas blässer, und deckt schlecht. Setzt man hingegen zu einer Lösung des essigsauren Kalies so lange eine Auflösung des Kupfervitriols, als noch ein Niederschlag entsteht, trennt letzteren von der hellen Auflösung, und verdunstet diese, so erhält man reinen Grünspan. Dieses Verfahren kann man auch bey der obigen Mischung mit Bleyzucker befolgen. (Gürth.)

Grünspan zur Zeichnung der Grundrisse.

Am schönsten, dauerhaftesten und zum Gebrauche am bequemsten wird diese Farbe, wenn man, dem Gewichte nach, 8 Theile Wasser, 2 Theile destillirten Grünspan und 1 Theil gestoßenen Weinstein (oder 1 Löffel voll Fluß- oder Regenwasser, 1/2 Quentchen destillirten Grünspan und 1/4 Quentchen gestoßenen Weinstein) in ein Fläschchen thut, und an einem warmen Orte stehen läßt, woraus ein Bläulichgrün entsteht, welches die Ingenieurs bey Festungsrissen, zu Anlegung der Wassergräben ꝛc. gern brauchen, und Couleur d'eau nennen, und welches sich auch in der Civil-Architectur bey farbigen Rissen gut anwenden läßt. Je älter dieses Wasser wird, desto schöner ist es. (Krünitz.)

Gummiwasser (sehr gutes).

Man nehme ein Gläschen mit einem engen Halse, um es gut zubinden zu können, thue 3 Theile des besten arabischen Gummi und 2 Theile reinen weißen Zuckerkant hinein, und gieße so viel klares Fluß- oder Regenwasser darauf, als zur

Auflösung hinlänglich ist: so verbinde man es gut, setze es an die Sonne oder auf den Ofen, und schüttle es bisweilen um. Nach der völligen Auflösung seihe man es durch, wenn sich etwas Unreines auf den Boden gesetzt hat. Wenn man es zu den Farben braucht, und es zu dick seyn sollte, so braucht man nur ein wenig Wasser hinzu zu gießen: ist es aber zu dünn, so lasse man sich es noch einige Tage von sich selbst verdicken. Dieses Gummiwasser läßt die Farben nicht abspringen, und ertheilt ihnen einen schönen Glanz. Man darf jedoch nur mit einem ganz reinen und farbenleeren Pinsel hinein fahren. (Krüniß.)

Gyps zu Formen zu brennen.

Da nicht überall Gypsbrennereyen sind, und der gebrannte und gemahlene Gyps an freyer Luft durch langes Liegen seine bindende Kraft verliert: so kann man sich denselben auf folgende Art selbst brennen, da er dann besser, als der käufliche, wird. Man schlägt eine beliebige Menge Gyps mit einem Hammer zu Pulver, und setzt es in einem eisernen oder kupfernen Kessel, oder in einer dergleichen Pfanne, über das Feuer. Wenn das Pulver zu glühen anfängt, so wallet es, wie siedendes Wasser, auf, und steigt in die Höhe: so bald es aber wieder zu sieden anfängt, so hebe man den Kessel vom Feuer, und lasse das Pulver kalt werden, worauf es anfänglich durch grobe, nachher aber durch feine Siebe zu reiben ist. Wenn er zu feinen Formen und Abgüssen bestimmt ist, so muß er zuletzt noch durchgebeutelt werden. Man hat sich aber zu hüthen, daß man dem Gyps nicht zu starkes und anhaltendes Feuer gibt, als in welchem Falle er entweder langsam, oder gar nicht erhärtet. Zu wenig gebrannter Gyps erhärtet gar zu geschwinde. Marienglas, welches man in kleinen Stücken brennen kann, erfordert sehr wenig Feuer, und dient bloß zum Abformen ganz feiner Sachen und zum Gießen der Bilder, weßwegen es auch Puppengyps genannt wird. Zum Anmachen des Gypsmehls nimmt man Regenwasser oder abgesottenes Brunnenwasser.

Nimmt man aber statt des Wassers abgerahmte saure Milch sammt der Molken, so erlangt der Gyps in 24 Stunden eine solche Härte, daß ihm die Feile nichts mehr anhaben kann. (Handbuch zum Nutzen u. zum Vergn.)

Gyps zu Figuren zu bereiten.

Auf 1 Pfund von Alabaster bereitetes Gypsmehl nimmt man 2 Loth Alaun und eben so viel Salmiak, mischt es unter einander, macht es mit Wasser zu einem dünnen Brey, und gießt es in die mit Leinöhl ausgeriebene Form, worin es allmählich zu einer festen Masse erhärtet. Dann nimmt man die Figur aus der Form, und reibt sie sorgfältig mit Leinwand ab. Oder man rühre Gyps und eine gleiche Quantität Ziegelmehl mit klarem Wasser ein, und thue Federalaun und Salmiak zu gleichen Theilen dazu, und zwar so, daß von jedem etwa 2 Loth auf 1 Pfund Gyps kommen. Den so zubereiteten Gyps gieße man in die vorher mit Leinöhl eingeriebenen Formen, und verfahre, wie oben. (Funke u. Krünitz.)

Gyps verschiedenartig zu färben.

Um ihn blau zu färben, kocht man Attichbeeren und Alaun, oder Brasilienspäne und Alaun, in Wasser, seihet es durch, und macht damit den Gyps an. Eine Goldfarbe gibt man ihm, wenn man Erbsenwurzeln in Wasser kocht, es durchseihet, dann Saffran hinein gibt, es von neuem kocht, nochmahls durchseihet, und dann den Gyps damit anmacht. Roth färbt man ihn, wenn man rothes Brasilien- oder Fernambukholz mit ein wenig Alaun in Wasser kochen läßt, und damit auf gleiche Art verfährt. Die schwarze Farbe erhält er, wenn man grüne Erlenrinde mit etwas Alaun in Wasser kocht, und hiermit eben so, wie bey den ersten Farben, verfährt. (Krünitz.)

Gypsabgüsse zu machen.

Man stößt so viel Gyps, als man zu den abzugießenden Medaillen etwa zu brauchen denkt, zu Pulver, stäubt es dann durch ein Haarsieb, und gießt so viel Wasser dazu, daß es zu einem Brey wird. Wenn Blasen darüber stehen, so streuet man etwas Gyps auf sie, damit sie vergehen, weil sonst die gegossene Form Löcher ansetzen würde. Die abzuformende Medaille wird zuvor mit Oehl bestrichen, und mit einem Tuche wieder abgewischt. Dann gießt man den Gyps auf sie, um eine Form zu bekommen, welche, wenn sie trocken geworden ist, mit Oehl oder Seifenwasser bestrichen wird, worauf man verdünnten Gyps in sie gießt, aus welchem nun ein Abguß entsteht, welcher dem Originale ähnlich ist. (Halle.)

Gyps = Büsten und Statüen vor Schmutz und Staub zu verwahren.

Man schabe 1 Loth der besten spanischen Seife und 1 Loth des besten weißen Wachses mit einem elfenbeinernen Messer in einen neuglasirten Topf, gieße ein Maß klares Regenwasser darüber, setze es auf ein mäßiges Feuer, und lasse es, unter gelindem Umrühren mit dem elfenbeinernen Messer, zusammen schmelzen. Der Gebrauch davon ist folgender. Man hängt die Gyps = Büste an einen Drath oder eine Schnur, je nach dem sie schwer ist, taucht hierauf das Ganze hinein, und läßt es einige Zeit darin hangen: eine Viertelstunde darauf wiederhohlt man dieses Verfahren noch ein Mahl, und wenn nach 5 bis 6 Tagen diese Art von Firniß gut getrocknet ist, so reibt man die Büste mit einem Stück feinem Nesseltuch, das man sich um den Finger windet, vorsichtig. (Hannöv. Magazin.)

Gypsfiguren zu bronziren.

Die Gypsfiguren werden so lange und so oft mit Leimwasser angestrichen, bis sich nach der Trocknung des letzten An=

strich das Leimwasser nicht mehr in den Gyps einziehet, sondern mit Hinterlassung eines schwachen Glanzes an der Oberfläche abtrocknet. Unterdessen reibt man Wasserbley zu dem feinsten Pulver, und macht es mit steifem Leimwasser zu einer Farbe an. Man erkennt, daß das Leimwasser stark genug gewesen ist, wenn sich der getrocknete Anstrich nicht mehr an den Fingern abschmutzt. Hierbey lassen es gemeiniglich die Künstler dieser Art bewenden: allein es gehört nunmehr noch ein Lackfirniß darüber, welcher der Arbeit Dauerhaftigkeit, und zugleich den metallischen Glanz der Bronze mittheilt. Man zerkleinert in dieser Absicht einen Theil Gummilack in ramulis, gibt ihn in eine Phiole, übergießt ihn mit 5 Theilen höchst rectificirtem Weingeist, verstopft die Phiole ganz leicht, setzt sie in ein Sandbad, und digerirt die Mischung bey gelinder Wärme des Stubenofens oder in einer Kohlenpfanne in heißer Asche, wobey ein starkes Aufwallen möglichst vermieden wird. Wenn sich der Weingeist roth genug gefärbt, und zugleich einige Consistenz erlangt hat, gießt man die Flüssigkeit so warm, wie sie ist, durch ein Stück Leinwand, und drückt sie aus. Nun bereitet man auf gleiche Weise einen zweyten Firniß von gleichen Theilen Leber-Aloe, Colophonium, Gummigutta und so viel höchst rectificirtem Weingeist, als zur Auflösung dieser Harze erforderlich ist. Von diesem Firniß mischt man so viel unter den ersten, als man für nöthig erachtet, diesem die rechte Farbe zu geben, um auf dem Wasserbley die Farbe der Bronze hervor zu bringen. Ein zweymahliger Anstrich der Gypsfigur mit diesem Firniß ist hinreichend zur Erreichung dieser Absicht. (Hochheimer.)

Haarpuder (wohlriechender).

Man nimmt weißes Stärkmehl, läßt es auf einem warmen Ofen ziemlich warm werden, stößt es dann fein, und schlägt es durch ein Haarsieb. Zu diesem thut man noch nach Belieben fein gestoßene und gesiebte Veilchenwurzel. Hierauf

reibt man 1 Gran Bisam mit Rosenwasser so lange ab, bis es sehr wohl riecht: hiermit besprengt man den Haarpuder. Siehe auch Ambra. (Samml. bewährter Erfahr.)

Handschuhe (lederne) und Beinkleider zu waschen.

Wenn diese Kleidungsstücke sehr schmutzig sind, so müssen sie eine Nacht über in kaltem Wasser eingeweicht werden: ist dieses aber nicht, so können sie sogleich auf folgende Art, so wie auch die eingeweichten, gewaschen werden. Man hängt die Beinkleider auf, die Handschuhe aber steckt man auf einen Stock, schmiert auf eine Bürste etwas schwarze oder weiße Seife, und wäscht hiermit das Leder mit laulichtem, nicht mit heißem Wasser: denn das heiße Wasser macht, daß das Leder einläuft. Auf diese Art werden Beinkleider und Handschuhe auf der äußeren und inneren Seite gewaschen, in kaltem Wasser ausgespühlt, ausgerungen, getrocknet, und zuletzt weich gerieben. (Sprengel.)

Handschuhe (lederne) der Frauenzimmer zu waschen.

Dergleichen Handschuhe von dünnem weichem Leder wäscht man in Brunnenwasser 15 bis 20 Mahl nach einander so lange, bis das Wasser ganz klar davon geht. Das letzte Mahl wäscht man sie in Rosenwasser, und läßt sie allmählich im Schatten trocknen. Hierauf nimmt man Dotter von frischen Eyern, zerklopft sie wohl, feuchtet die Handschuhe damit an, und reibt sie damit so, daß die Dotter dieselben an allen Orten durch und durch durchdringen: hernach befeuchtet man sie mit Pomeranzenblüthen- oder Jasminöhl, oder auch bloß mit süßem Mandelöhl. Zuletzt werden sie auf ein Papier ausgebreitet, und ein anderes darauf gelegt, zwischen welchen man sie trocken läßt: dann bringt man sie an die Luft, daß sie sich ausziehen, worauf sie in einem trockenen Orte verwahrt werden.

Handschuhe und Strümpfe (seidene) zu waschen.

Man läßt 3 Loth klein geschabte oder geschnittene venetianische Seife in 2 Maß Regen= oder Flußwasser in einem glasirten Topfe 1 Viertelstunde lang kochen, nimmt es dann vom Feuer, und rührt 2 Loth Speisezucker mit einem Holze hinein, bis Alles zu Schaum wird. Indessen weicht man die Handschuhe und Strümpfe in etwas warmem Wasser ein, damit sich der Schmutz besser auflöse: dann werden sie heraus genommen, das Wasser davon ausgedrückt, und in ordinärem Seifenwasser gewaschen. Hierauf legt man sie auf einen reinen Tisch, streicht mit der flachen Hand das Wasser aus, spühlt dies öfter mit frischem Wasser weg, und drückt die seidene Wäsche aus, aber ohne sie zu winden. Ist dies geschehen, so bringt man dieselbe in das vorher zubereitete warme Seifenwasser, wäscht sie nochmahls recht rein darin aus, und verfährt wieder, wie vorhin, mit der flachen Hand und dem Abspühlen, um das Seifenwasser heraus zu bringen. Jetzt hängt man die seidene Wäsche zum Trocknen auf: wenn sie aber zur Hälfte trocken ist, legt man die Handschuhe wieder auf einen Tisch, und rollet sie mit dem Walkholze nach dem Faden, bis sie beynahe trocken sind, wodurch sie einen schönen Glanz erhalten; die Strümpfe aber legt man zuvor so, daß die hintere Naht gerade liegt, und sie keine Falten oder Runzeln geben: dann wird mit dem Walkholze in die Quere gerollt, bis sie beynahe trocknen, worauf sie wie andere Wäsche ganz getrocknet und zusammen gelegt werden. (Vortheile für Frauenzimmer.)

Hellblau auf Leinen.

Zu der Beitze von 4 Pfund Leinwand oder leinenem Garn gehören 4 Pfund Alaun, womit es in hinlänglichem Wasser eine Stunde lang gekocht wird, worauf man es, nachdem es kalt geworden ist, ausspühlt und trocknet. Zur Farbe nimmt man 1 Loth fein gestoßenen Indig, den man in ein

Glas schüttet, 2 Loth weißes Vitriolöhl darauf gießt, und damit gut unter einander rührt. Dies läßt man 24 Stunden stehen: hierauf setzt man einen Kessel mit Flußwasser auf, und gießt, wenn es kocht, den aufgelösten Indig hinein, und wenn dieser ein Mahl mit aufgekocht hat, gibt man das leinene Zeug in den Kessel, und läßt es damit kochen. Bey Aufgießung des Vitriolöhls brauche man die Vorsicht, es nur nach und nach zu thun, weil es sich sonst erhitzen, das Glas zersprengen, und Schaden an Kleidern, oder an dem Gesichte selbst, verursachen würde. Eben so schütte man, um das Herumspritzen zu vermeiden, diese Mischung nur nach und nach in den Kessel.

Hellblau auf Seide.

Man stoße 1 Quentchen Feuerindig mit 1 Loth Vitriol klein, thue es in ein tiefes Arzeneyglas, und stelle es 48 Stunden an einen kühlen Ort. Wenn man färben will, tröpfle man nur etliche Tropfen in Flußwasser, und wasche das seidene Zeug darin. Wenn man es lange darin liegen läßt, so wird es dunkler, und gibt ein sehr schönes Blau. Die übrige Farbe kann man sehr lange aufheben, und wenn das Glas fest zugepfropft wird, so kann man damit bis auf den letzten Tropfen färben. (Nach Gühlich.)

Himbeeren-Liqueur.

Man nimmt 5 Pfund reife Himbeeren, 3 Loth fein gestoßene Zimmtblüthen und 2 Quentchen Oleum de Cedro. Dies Alles wird in eine Flasche gethan, 2 Maß Weingeist darauf gegossen, die Flasche gut verwahrt, 14 Tage in gelinde Wärme gesetzt, dann behuthsam abgeseihet, mit Zuckerwasser, welches aus 2 1/2 Pfund Zucker und 1 1/2 Maß Wasser zubereitet wird, versetzt, und nach Verlauf einiger Tage gehörig filtrirt. Der Satz kann entweder mit zu andern Aquaviten verbraucht, und in der Blase abgezogen wer-

den; oder man kann noch 1 Maß Weingeist darauf schütten, es in der Wärme stehen lassen, und eine etwas geringere Sorte Liqueur daraus zubereiten. (Danziger Liqueurfabrikant.)

Holländisches blaues Zuckerpapier zu machen.

Zu 40 Eimern Wasser thut man 20 Pfund Blauholz oder Brasilienspäne, und läßt dieses in einem Kessel ungefähr 2 bis 2 1/2 Zoll einkochen; dann thut man noch 1 Pfund Fernambukholz hinzu, und hängt einen Beutel mit 1/2 Pfund Flöhsamen hinein, worauf man es noch 1 Stunde kochen läßt. Man löset ferner 5 Pfund Alaun in Wasser auf, und schüttet ihn in die Farbenbrühe, worauf man sie durch Leinen abseihet, noch 2 Loth Salmiakgeist hinein tröpfelt, und sie warm in den Holländer bringt. Wenn dieser den Zeug mit der Brühe so lange durchgearbeitet hat, bis Alles kalt geworden ist, so wird mehr Zeug und Wasser hinein gethan, bis jener den gewünschten Grad der Farbe erhält. (Beckmann.)

Holunder-Latwerge.

Wenn die zeitigen Beeren zu Ende des Augusts oder zu Anfange des Septembers von dem Baume abgenommen und rein gelesen worden sind, thut man sie in einen Topf, und stellt sie etliche Tage in einen Keller: hierauf werden sie mit einem hölzernen Kochlöffel abgerührt, und, mit etwas Wasser versetzt, über dem Feuer unter stetem Umrühren so lange gekocht, bis sich die Masse gleichsam ziehen läßt, welche man hernach entweder durch ein reines leinenes Tuch, oder durch ein Haarsieb in einen Kessel preßt, und sie dann vollends bey gelindem Feuer zu einem Muße kochen läßt. (Samml. bewährter Vorschr.)

Holzbeitzen (verschiedene).

Blau. Man rührt in 2 Seitel Wasser eine Hand voll ungelöschten Kalk, und läßt es so lange stehen, bis es

wieder klar und hell geworden ist: dann gießt man es über 4 Loth geraspelte blaue Brasilienspäne, und läßt es bey dem Feuer zur Hälfte einkochen, aber nicht überlaufen. Zum Beitzen muß es warm gebraucht werden, und je öfter man das Holz damit anstreicht, desto dunkler wird die Farbe. Dann löst man 1/2 Loth Alaun in ein wenig Wasser auf, und überstreicht das Holz ein Paar Mahl damit.

Braun. Man beitzt das Fournirholz erst in einer Alaunauflösung, und legt es hernach in eine Beitze von Cochenille und Wasser, in welches man etwas Eisensolution tröpfelt. Das Kochen darin macht, daß es braungesättigter ausfällt. Das Holz bleibt 8 Tage lang in der Beitze, und das Eisen verschafft alle Nüancen von Rothbraun.

Carmoisinroth. Man mischt 1/2 Loth Cochenille mit 2 Loth Weinsteinrahm und 6 Loth Scharlach = Composition unter einander. Nachher wird Salmiakgeist in die Beitze getröpfelt, worin das Holz 6 Tage liegen bleibt, und dann in dieser Brühe eine Stunde lang gekocht wird. Wenn noch ein Mahl so viel Salmiakgeist hinzu gesetzt wird, so wird das Holz purpurroth; verdünnt man aber die Beitze mit Wasser, so entsteht eine Lilafarbe.

Gelb. Man schabt das Holz sauber ab, bestreicht es mit Scheidwasser, und hält es geschwinde über ein Kohlenfeuer: man muß aber wohl darauf sehen, daß es nicht zu braun wird. Dies wiederhohlt man öfter, bis es schön gelb ist, worauf man es mit einem Beine polirt.

Goldgelb. Diese Farbe gibt 1 Loth feiner Krapp, mit 2 Zoll hoch darüber stehendem Salmiakgeist, welchen man nach einem Stillstande von 12 Stunden davon abklärt.

Grün. Man überschüttet 3 Loth Grünspan mit 1/2 Seitel gutem Weinessig und 2 Löffeln voll Urin, läßt es einige Tage stehen, bis es hell wird, und beitzt dann damit.

Orange = oder feuerfarben. Man schüttet 1 Loth zerstoßenen Orlean in eine gläserne Flasche, und gießt die Auflösung von 3 Loth Potasche in 1/4 Pfund Wasser dazu. Diese

Mischung stellt man 3 Tage lang an die Sonne oder auf den warmen Ofen. Wenn man hernach die Abklärung davon vorgenommen hat, schüttet man 1/2 Loth Salmiakgeist dazu. In dieser Brühe bleiben die Fournirhölzer 8 Tage lang. Noch feuriger wird die Orangen-Farbe, wenn man die Hölzer vorher eine Stunde in Alaunwasser abkochen, und sie noch 24 Stunden in dieser Alaunlauge liegen läßt, ehe man sie in die Farbe selbst bringt. Weniger Wasser kürzt die Zeit des Beitzens ab, und gibt der Farbe selbst mehr Annehmlichkeit.

Roth. Man verfährt damit eben so, wie bey der blauen Beitze, nur daß man statt der Brasilienspäne geraspeltes Fernambukholz dazu nimmt.

Scharlachroth. Diese Farbe entsteht, wenn man 1/2 Loth fein geriebene Cochenille mit 3 Loth gepulvertem Weinstein, oder, welches noch besser ist, mit 2 Loth Weinsteinrahm in 6 Loth Scharlach-Composition einen Tag lang in der Wärme digerirt. In dieser Auflösung erhalten die Hölzer nach 5 bis 6 Tagen die verlangte Farbe. Noch mehr Feuer erhält sie aber, wenn man das schon roth gebeitzte Holz mit der Beitze und noch halb so vielem Wasser eine Stunde lang langsam kochen läßt. Will man das Holz rosenfarb beitzen, so tröpfelt man in die vorher beschriebene Brühe so lange Salmiakgeist, bis die Nüance derjenigen Rosenfarbe, welche man verlangt, entsteht. Läßt man aber diese Beitze erkalten, und tröpfelt noch etwas Salmiakgeist hinein, so erhält man die Pfirsichblüthenfarbe; und wenn man wieder in diese Brühe eben so viel Wasser, als sie selbst beträgt, gießt, so hat man die Fleischfarbe.

Schwarz. Man läßt Buchsbaumholz so lange in Leinöhl sieden, bis es die beliebige Schwärze angenommen hat.

Schwefelgelb. Man gieße 2 Zoll hoch Weinessig über in einem Glase befindliches klein geschnittenes Gelbholz, lasse es 2 Tage lang in der Wärme stehen, gieße die helle Farbe ab, schütte neues Wasser darüber, und überlasse es 2 Tage lang der Wärme. Nun begieße man das Holz mit blauem

Geiste, lasse es 2 Tage lang darin beitzen, und bringe es dann 3 Tage lang in die obige Gelbholzbeitze. Oder man koche das Holz vorher in Alaun, und dann in der gelben Beitze. (Halle, Krünitz u. Vortheile für Frauenzimmer.)

Holz roth zu färben.

Man erhält aus einer Tinctur, die man aus Brasilienholze und gefaultem Urin zubereitet, eine sehr schöne rothe Farbe auf Holz. Auch kann man dazu eine Extraction von Brasilienholz mit Potaschenauflösung anwenden. Man nimmt auf 1 Pfund Brasilienholz entweder 8 Pfund verfaulten Urin, oder eben so viel aufgelöste Potasche, läßt die Infusion 3 Tage lang digeriren, rührt sie während dessen öfters um, und gießt dann das Klare ab. Will man das Holz färben, so muß man diese Farbenbrühe bis zum Sieden erhitzen, und sie in diesem Zustande mit einer Bürste so oft auf das Holz auftragen, bis es die gewünschte Farbe erhalten hat. Hierauf wird das Holz, während es noch feucht ist, mit einer Alaunauflösung, die man aus 2 Loth Alaun und 1 Pfund Wasser (oder der Hälfte von jedem) bereitet, überbürstet. Zu einem weniger lebhaften Roth kann man 2 Loth Drachenblutharz in 1 Pfund Wasser auflösen, und das Holz mit dieser Tinctur, bis es stark genug gefärbt ist, anstreichen: doch ist diese Auflösung eher einem Firniß, als einer Farbe, ähnlich. Um das Holz rosenfarb zu färben, kann man auf 8 Pfund Brasilienholz-Tinctur 4 Loth Potasche setzen, und diese Flüssigkeit heiß auftragen, worauf das Holz mit Alaunwasser angestrichen wird. Fichtenholz kann man durch öfteres Waschen mit Urin, worein Pferdemist gemischt ist, roth färben. (Krünitz u. gemeinnütz. Blätter.)

Holz auf Nußbaumart zu färben.

Man trocknet Rinden von Nußbaumholz und grüne Schalen von wälschen Nüssen an der Sonne, vermischt beydes mit

Nußöhl, läßt es damit kochen, und bestreicht das Holz damit. (Kunst- u. Werkschule.)

Holz blau zu färben.

Man läßt Kupfer in Salpetersäure auflösen, und streicht das Holz wiederhohlt mit dieser Auflösung an. Hierauf macht man eine andere Auflösung von 2 Loth Potasche in 1 Pfund Wasser, mit welcher man das mit Kupfer gefärbte Holz so lange überstreicht, bis es die verlangte Farbe hat. (Gemeinn. Blätter.)

Holz zu marmoriren.

Wenn man das Holz mit schwarzer Firnißfarbe angestrichen hat, polirt man es, wie gewöhnlich, läßt es trocknen, und erwärmt es etwas, um eine weiße Farbe, die mit weißem Firniß angerührt ist, darauf zu tragen. Dann läßt man es trocknen, schachtelt es leicht ab, wischt es wieder rein ab, und überzieht es mit einem schönen hellen Firniß, um den weißen seinen Glanz zu erhalten. Endlich läßt man es langsam trocknen, und polirt es. Man sieht leicht ein, daß man hierzu auch andere beliebige Farben wählen kann. (Flörke.)

Holz (Weichsel-), dessen dunkle Farbe zu erhöhen.

Man macht eine sehr dicke Kalkmilch, und trägt davon mehrere Mahle mit einem starken Pinsel Lagen auf das Holz auf. So bald sie trocken sind, bürstet man das Holz mit einer harten Bürste ab; und sollte noch etwas von dem Kalk in den Poren des Holzes stecken, so sucht man es mit einem nassen Schwamme wegzubringen. Nun gibt man dem Holze mit einem etwas mit Oehl benetzten Stücke Korkholz einen Glanz. (Patriot. Miscellen.)

Holzfiguren zu poliren.

Die verfertigte Figur raspelt man, und scheuert sie hernach mit Sandleder, oder auch anstatt dessen mit Fischhaut. Sandleder verfertigt man auf folgende Art: man bestreicht das Leder mit Leim, und streuet, wenn derselbe noch naß ist, Sand und zerstoßenes Glas darauf. Dieses beydes gibt dem Leder eine scharfe Rinde, wenn es angetrocknet ist: denn erst dann kann der Künstler das Holz mit dem Sandleder scheuern. Kleine Figuren von Elfenbein, Ebenholz u. dgl. ebnet man auch mit Schachtelhalm. (Sprengel.)

Holzfirniß, welcher nicht leicht los geht.

Man vermischt einen Theil weißes Wachs mit 8 Theilen rectificirtem Steinöhl durch Aufkochen, und bestreicht das Holz mit dieser Mischung, wenn sie noch warm ist, mittelst eines feinen Pinsels. Das Steinöhl verdunstet, und dann wird das Holz mit einer sehr dünnen Wachsfläche überzogen. Man polirt es mit einer Bürste oder einem Stück Tuch, worauf es einen vortrefflichen Glanz erhält. (Patriot. Miscellen.)

Holzgeräthe verschiedenartig anzustreichen.

Zur gelben Farbe kocht man Gelbholz und halb so viel Potasche in einem Kessel, und man verwandelt diese gelbe in eine rothe Farbe, welche der Farbe des Cedernholzes ähnlich ist, wenn noch etwas Orlean hinzu gesetzt wird. Göllnische Erde und Potasche zu gleichen Theilen in Wasser gekocht, gibt eine braune Farbe. Die Beitzfarben werden sämmtlich auf das Holz mit einem Pinsel aufgetragen. Mit der gelben Farbe wird das Holz ohne einen Grund angestrichen: bey der rothen und braunen Farbe gründet man aber vorläufig mit der oben gedachten gelben Farbe. Allein auch diese Farben müssen vor dem Bohnen gänzlich austrocknen; denn die noch nicht hinlänglich ausgetrocknete Farbe läßt sich bey dem Bohnen abreiben. (Sprengel.)

Holzkitt.

Wenn man ein hölzernes Gefäß, z. B. einen Wasserständer, recht fest machen will, daß keine Flüssigkeit durchdringt, so verstopfe und verschmiere man die Oeffnungen des Holzes mit einem Mastix, der aus feiner durchgesiebter Asche und Rinds- oder Schöpsentalg besteht, welches beydes über dem Feuer gut unter einander gemischt wird. Dieser Mastix muß aber warm gebraucht werden, ehe er noch erhärtet, und sich dann zu sehr an das Gefäß, worin er erwärmt wird, anhängt. Nur muß man ihn nicht zu dick machen, weil er sich dann nicht so gut verarbeiten läßt; auch darf man nie auf Ein Mahl mehr davon zubereiten, als man davon braucht. Dieser einfache und leichte Kitt, der schnell hart wird, und sich gut mit dem Holze verbindet, könnte auch zu Fahrzeugen auf dem Wasser gebraucht werden.

Ein sehr guter Feuerkitt für hölzerne Gefäße ist folgender. Man macht aus Tischlerleim, worein man etwas gestoßene Fischgräten gerührt hat, ein warmes Leimwasser, löset darin so viel Alaun, als möglich, auf, läßt dieses mit einander kochen, und rührt so viel fein geriebenen Hammerschlag und Ziegelmehl darunter, daß es ein dicker Teig wird. Hiermit bestreicht man das Holz einen bis drey Messerrücken dick. Er wird je länger, je mehr, durch das Feuer abgehärtet.

Noch läßt sich folgender wohlfeile und leicht zu bereitende Kitt empfehlen. Man vermische frischen Käse oder Quark aufs beste mit ungelöschtem Kalk, daß es ein zäher Brey wird. Dieser Kitt hält das Holz so fest zusammen, daß es keine Gewalt wieder trennen kann: auch hat er das Gute, daß er nicht so, wie der gewöhnliche thierische Leim, von dem Wasser aufgelöset wird. Ferner können Glas, Porzellan und andere irdene Gefäße damit gekittet werden. (Flörke, Krünitz u. ökonom. Encyklopädie.)

Holzgeräthe ohne Wachs zu wichsen.

Man koche Wachs mit Wasser, worin calcinirte Potasche aufgelöset wurde, und welches hernach durchgeseihet worden ist; so wird man eine Milch erhalten, mit welcher die Holzgeräthe mittelst eines Pinsels zu überstreichen sind. Wenn dieselben trocken geworden sind, überfahre man sie mit einem trocknen leinenen Stück. Man erspart sich auf diese Art das mühsame Wichsen, und erreicht dennoch die verlangte Schönheit und den Glanz der Holzgeräthe. (Wiez.)

Holzschnitte in Metall abzudrücken oder abzuklatschen.

Man gießt flüssig gemachtes Bley in eine Schachtel von Pappe, steckt den Holzschnitt etwas über die erhöhete Figur in das flüssige Metall, und läßt das Holz so lange in dem Bley stecken, bis dieses kalt geworden ist. Das Holz wird zuweilen mit Kreide bestrichen, damit es sich leichter von dem Bley abnehmen lasse: es ist aber nicht gerade nöthig. Die Figur des Holzschnitts drückt sich vertieft in dem Bley aus, und es entsteht also hieraus eine Matrize oder Form, worin der Formschneider oder der Buchdrucker, welcher gern irgend einen Holzschnitt vervielfältigen will, metallene Abdrücke desselben gießen kann. Er streuet in die Vertiefung seiner Matrize gestoßene Kreide, oder er beräuchert sie mit einem Kienbrand, und die Kreide oder der Ruß verhindert abermahls die Vereinigung des Gusses mit der Matrize. Er macht nun zugleich alte, nicht mehr brauchbare Buchdruckerlettern flüssig, gießt das flüssig gewordene Metall abermahls in eine Pappenschachtel, und schlägt die bleyerne Matrize mit Nachdruck in das flüssige Metall hinein. Die Gewalt, welche man hierbey anwendet, macht, daß das flüssige Metall in alle Züge der Matrize eindringt, und daß man eine gut ausgeprägte Abklatschung des Holzschnittes erhält. (Sprengel.)

Holzversteinerung (künstliche).

Das Holz kann mit Kieselerde so gut getränkt werden, daß man es nicht bloß zum Schleifen und Wetzen der Barbier- und anderer Messer, sondern auch zum Poliren des Stahls und der Eisenwaren mit Vortheil gebrauchen kann. Um das Holz, wovon besonders das eichene und erlene dazu geschickt ist, in ein mineralisirtes zu verwandeln, verfährt man nach folgender Methode. Das zu imprägnirende Holz wird in einer Kieselfeuchtigkeit, die aus 3 Theilen kohlensaurem Kali und 1 Theil weißem Flußsand oder fein gemahlenem Milchquarz und Wasser besteht, 30 Tage lang eingeweicht, dann das Kali mit Salzsäure abgestumpft, und das neu entstandene Salz mit Wasser vollkommen ausgewaschen, das Holz getrocknet, und mit einem fetten, nicht trocknenden Oehle wohl eingerieben, worauf es zum Gebrauche fähig wird. Der ganze Proceß dieser Operation ist folgender. Das Holz saugt mittelst seiner feinen Haarröhrchen die Auflösung der Kieselerde in Kalilauge so lange ein, bis es damit vollkommen durchdrungen ist. Das Digeriren zum wiederhohlten Mahle in verdünnter Salzsäure sättigt das Kali, und die Kieselerde wird gefällt, welche nun in Pulvergestalt durch das ganze Holz vertheilt wird, und nicht als Pulver ausgewaschen werden kann; das leicht auflösliche salzsaure Kali hingegen wird mit Wasser ausgelaugt, und das Holz mit Baumöhl, um es sanfter und dauerhafter zu machen, bestrichen. Wendet man zu diesem Zwecke das Eichenholz an, so kann dasselbe nach der Sättigung mit Kieselerde noch in schwefelsaurer Eisen-Oxydal-Salzauflösung, und zuletzt in Kalkwasser digerirt werden, wodurch das Holz ein steinernes Ansehen gewinnt, und an Härte so zunimmt, daß es, von einer Höhe geworfen, wie ein Stein in Stücke zerfällt, und am Stahl Funken gibt. Das Mineralisiren (Versteinern) des Holzes schickt sich auch ungemein für Blasinstrumente, welche dadurch eines reinern Tones fähig werden, und keiner Fäulniß unterliegen, wie dies oft der Fall bey Instrumenten ist.

die zum öfteren Gebrauche dienen. Auch Violinen können eine steinerne Imprägnation annehmen: sie gewinnen dadurch an Wohlklange und an Klarheit des Tons, sind aber der Zerbrechlichkeit sehr unterworfen. (Allgem. Handlungszeitung.)

Holzwerk glanzgrün zu übertünchen.

Bevor das Holzwerk angestrichen wird, muß es wenigstens 2 Mahl mit warmem Leimwasser getränkt, und gut vor Feuchtigkeit und Regen verwahrt werden, damit dieser erste Grund nicht wieder abgeweicht werde, weßwegen jeder, welcher Holz- oder Schindeldächer bunt gemahlt zu haben wünscht, die zum Aufnageln bestimmten Schindeln mit Leinöhl, oder wenn er eine feinere Farbe auftragen will, mit Leimwasser tränken, und die Arbeit nur in warmen und trockenen Sommertagen vornehmen muß. Auf das mit Leimwasser getränkte Holzwerk wird neuerdings ein Grund von Bleyweiß, mit ein wenig Kienruß und Silberglätte vermischt, und in Leinöhl abgerieben, wenigstens 2 Mahl aufgelegt. Erst dann, wenn dieser Grund völlig trocken geworden ist, wird zuerst mit einem Pinsel von Schweinsborsten, und dann zum zweyten Mahle mit einem Haarpinsel folgende grüne Farbe aufgetragen. Man reibt 1 Pfund Bleyweiß und 1 Pfund Grünspan, jedes ins besondere, auf einem Reibsteine mit Leinöhl so fein, als möglich, ab, mischt beyde Farben in einem irdenen Topfe gut unter einander, stößt 1 Pfund Colophon um, läßt es über gelindem Feuer schmelzen, setzt demselben, vom Feuer entfernt, 1 Pfund Terpentinöhl unter beständigem Umrühren hinzu, und gießt es dann in die Farbe, womit man es, so lange es noch warm ist, sorgfältig vermischt. Dieser so schön, wie Firniß, glänzende Anstrich muß, bis er trocken geworden ist, bestmöglichst vor Staube bewahrt, und daher bey windstillem Wetter aufgelegt werden. (Samml. chemischer Experimente.)

Holzwerk, Steinanstrich auf dasselbe.

Man streicht das Holz mit Oehlfarbe an, und bepudert das Angestrichene, wenn es noch ganz frisch ist, mit ganz feinem Sande. Am gleichmäßigsten geschieht dieses mit einer gemeinen Streusandbüchse. Wenn der Anstrich vollendet und ganz trocken geworden ist, wiederhohlt man die Operation zum zweyten, auch wohl zum dritten Mahle. Hierdurch wird das Holz mit einer Rinde von Sand und getrockneter Farbe gleichsam incrustirt, welche den Andrang der Luft und der Nässe gänzlich abhält, und, wenn sie nicht gewaltsam abgestoßen wird, viele Jahre lang fest sitzt. Mit dem Nützlichen dieses Verfahrens ist zugleich das Angenehme verbunden, daß der so überzogene Gegenstand das Ansehen erhält, als wäre es aus dem feinsten Sandsteine gearbeitet. Wenn man Gitterthore schwarz anstreicht, und sie mit Sand bepudert, so erhalten sie viel Aehnlichkeit mit gegossenem Eisen. Der Sand muß übrigens sehr fein und scharf seyn. Hat er viele thon- und erdartige Theile in sich, so muß er vorher geschlämmt werden. (Gemeinnütz. Blätter.)

Honigläuterung.

Der Commissionsrath Riem liefert in seiner physikal. ökonom. Quartalschrift folgende von dem Chemiker Lowitz erfundene einfache Bereitung des Honigs zu Zucker in einem ihm von St. Petersburg eingesandten Briefe, wovon hier das Wesentliche folgt. In einen etwas geräumigen Kessel thue man auf dem Feuer 4 Pfund gemeinen braunen Honig mit 4 Stoff Wasser (der Danziger Stoff hält zum Biere 116 Pariser Cubikzoll), mische ungefähr 1/2 Pfund fein gestoßene gut ausgeglühete und von Asche gereinigte Holzkohlen darunter, und lasse es zusammen kochen. Nach 1/4 oder 1/2 Stunde gieße man dies durch einen Spitzbeutel; das in dem Beutel zurück gebliebene Kohlenpulver wird in den Kessel zurück geworfen, und noch mit 2 Stoff frischem Wasser ausgelaugt. Dieses nunmehr von den Unreinigkeiten befreyte Honigwasser

wird aufs neue mit 2 bis 3 Pfund frischem Kohlenpulver stark und anhaltend gekocht, indem das hierdurch verdampfte Wasser öfters durch frisch zugelassenes ersetzt wird. Während des Kochens muß man öfters eine Probe durch einen kleinen Spitzbeutel laufen lassen, und sehen, ob der Honig seinen eigenen Geruch verloren habe. So bald man dies bemerkt, seihet man Alles durch einen Spitzbeutel, lauget das Kohlenpulver mit Wasser aus, und kocht das sämmtliche Honigwasser nunmehr zum dritten Mahle nur mit 1/4 Pfund frischem Kohlenpulver bis auf 1 Stoff Rückstand, seihet es dann behuthsam durch, und dampfet es bey sehr gelindem Feuer oder im Wasserbade so lange aus, bis es die Dicke eines Syrups erhält. Man hat es in Thee, Kaffeh, Speisen und in Liqueur, ohne es zu bemerken, statt des Zuckers erprobet. Dieser Syrup ist aber braun, und färbt also auch den Thee, weil der Honig, den man hierzu brauchte, auch braun war. Diesem würde aber dadurch abgeholfen, daß man weißen Honig nähme, und eben so verführe. Von einem Pfund muß man, der gehörigen Süßigkeit wegen, 2 1/2 Stoff Honigwasser haben.

Dieses Verfahren hat hernach mancherley Abänderungen und Verbesserungen erhalten, wovon die vorzüglichsten sich in folgender Läuterungsart des Honigs befinden. Da einmahl oben 4 Pfund Honig angenommen wurden, so behält man hierbey die nähmliche Quantität bey. Man nehme also 4 Pfund guten, reinen, gelben und körnigen Honig, und löse ihn in einem Kessel bey gelindem Feuer in einem reichlichen Maß Wasser auf. Nun stoße man in einem Mörser nach und nach 1/2 Pfund frische, gut ausgeglühete und wieder erkaltete Kohlen von Fichtenholz, die man mit hinlänglichem Wasser, daß sie nicht stäuben, anfeuchtet, und reibe sie mit der Mörserkeule ziemlich fein. Diese spühle man nun mit 1 Maß Wasser zu dem aufgelösten Honig, und lasse diese Mischung auf dem Feuer so lange kochen, bis der Honiggeruch verschwunden ist, welches in 1/4 oder 1/2 Stunde zu geschehen pflegt. Daß man im Ganzen zu 1 Pfund Honig 2 Seitel Wasser verbraucht, ist

durchaus nöthig, weil sonst mehr Kohle, auch viel mehr Zeit dazu erfordert wird, ehe der Geruch verschwindet. Der aufgelösete und des Geruchs beraubte Honig wird nun auf ein ausgespanntes dickes wollenes Tuch (Molton) gegossen: das zuerst Durchgelaufene, welches noch viel Kohlenstaub enthält, gieße man so lange wieder auf das Tuch, bis es ziemlich klar abläuft, und gieße nachher so viel frisches Wasser auf das Kohlenpulver (jedoch immer nur wenig auf Ein Mahl), bis das Durchlaufende beynahe geschmacklos ist. Alles Durchgelaufene mische man kalt mit dem Weißen von einem Ey, welches man mit etwas Wasser durchgeschlagen hat, rühre es gut durch einander, lasse es ein Paar Mahl aufkochen, bis es ganz klar ist, und gieße es dann durch ein gleiches wollenes Tuch, durch welches noch kein Kohlenstaub gegossen worden ist. Diese klare, etwas gelblich aussehende Flüssigkeit koche man bey sehr gelindem Feuer ein, und wenn die meiste Feuchtigkeit verkocht ist, dünste man sie nur bey stetem Umrühren so lange ab, bis ein heraus genommener erkalteter Tropfen die Dicke eines guten Syrups hat. Man erhält dadurch einen bräunlichen, etwas nach gebranntem Zucker schmeckenden Syrup, welchen man zu allen Speisen, zu welchen man sonst Moscovade nimmt, gebrauchen kann. Will man ihn aber auch von dem brenzlichen Geschmacke befreyet haben, so muß man den mit Eyweiß geklärten Honig in einem Kessel abrauchen, den man in einen andern Kessel setzt, worin so viel Wasser befindlich ist, daß es über den Boden des innern Kessels stehe, und dieses Wasser über dem Feuer nicht kochen lassen, sondern nur immer in starker Hitze erhalten. Hierzu ist ein Kessel mit einem flachen Boden am besten zu gebrauchen, worein man auf Ein Mahl nur wenig Honig gießt, und es beständig umrührt. Man erhält dann einen Syrup, der gelblich von Farbe, ohne allen unangenehmen Geruch und Geschmack ist, und zu den Speisen, zu welchen man sonst keinen Zucker nimmt, gebraucht werden kann.

Noch weniger Zeit und Mühe fordert folgendes neuere Verfahren. Man vermenge in einem Mörser von Steingut 20

Loth gepulverte Holzkohlen und 10 Loth gepulverte thierische Kohlen (schwarz gebranntes Hirschhorn); ferner gebe man 10 Quentchen mäßig starke Salpetersäure und 20 Loth reines Wasser dazu, und bringe dieses Gemenge mit 10 Pfund gewöhnlichem Bienenhonig in einer Schüssel über das Feuer, worüber man es 8 bis 10 Minuten erhält, ohne die Masse ins Kochen kommen zu lassen. Nun setze man 100 Loth Milch bey, in der man vorher das Weiße von einem Ey zerlassen hat, und lasse das Gemenge 4 bis 5 Minuten lang kochen, nehme es dann vom Feuer, seihe es auf obige Art durch Flanell, und gieße endlich den klaren Syrup von dem trüben Bodensatze ab. Das Fluidum besitzt in diesem Zustande eine Consistenz und Reinheit, die es dem Syrup gleich stellen.

Die gewöhnliche Honigläuterung ist folgende. Man thut in einen Topf, der unten einen Zapfen hat, erstlich die reinsten und schönsten mit einem Messer geschnittenen Honigstücke, verwahrt den Topf mit dem Zapfen, setzt ihn über ein ziemliches Feuer in einen Kessel voll heißes Wasser, und rührt ihn einige Mahl um, bis der Honig zergangen ist. Hierauf hebt man den Topf aus dem Wasser, zieht den Zapfen ab, und läßt den zergangenen Honig durch ein klares, mit heißem Wasser warm gemachtes Tuch in ein untergesetztes reines Geschirr laufen. Will aber nichts mehr nachgehen, so wird es wieder über dem Kessel zertrieben, und abermahls durchgeschlagen. Wenn das Beste heraus ist, so legt man das übrige Geringere auch in den Topf, und verfährt eben so damit, nur daß man den durch das Tuch laufenden Honig in ein besonderes Gefäß laufen läßt. Wenn nun nichts mehr zum Zapfenloche heraus will, so wärmt man das zurück gebliebene Dicke wieder im Kessel, schüttet es in einen mit heißem Wasser erwärmten Sack, und preßt es vollends aus: doch muß auch die Presse auf gleiche Art erwärmt werden. Diesen Honig thut man wieder in ein besonderes Geschirr; die Hefen aber nimmt man weg, und verwendet sie entweder zum Ansetzen des chemischen Essigs, oder man wäscht

das, was sich im Sacke angehängt hat, mit gesottenem Brunnenwasser aus, und braucht es zum Meth.

Eine andere Art, den Honig zu läutern, ist folgende. Man setzt 2 Feuerböcke auf dem Herde gegen einander, legt 2 Schieneneisen nahe zusammen darauf, thut den Honig in Milchäsche, welche Löcher mit Zapfen haben, setzt sie so auf die Schieneneisen, und macht ein gelindes Kohlenfeuer darunter, damit der Honig zergehe. Hierauf läßt man den zergangenen Honig aus den Aeschen durch die Zapfen in ein Geschirr laufen, und gießt ihn dann in einen reinen Topf, welches man so lange, als noch Honig vorhanden ist, wiederhohlt. Wenn der Honig sich in dem Topfe gesetzt hat, so pflegt das Unsaubere, welches mit durchgegangen ist, sich oben auf dem Topfe zusammen zu ziehen: dieses nimmt man mit einem Löffel bis auf den lautern Honig weg, und thut es zu den andern Hefen.

Man kann auch übel riechenden Honig läutern, und ihm auf folgende Art einen guten Geschmack geben. Man vermischt ein Maß lauliches Wasser mit eben so viel Honig, thut ein Quentchen zerstoßene Gewürznelken in einem Säckchen dazu, und läßt es so bey einem gelinden Feuer stehen, bis das Wasser heraus dünstet, wobey es gut abgeschäumt wird. Hierauf setzt man den geläuterten Honig in ein kühles, aber luftiges Gemach, und hebt ihn bis zum Gebrauche auf. An die Sonne darf er nicht gestellt werden, weil er sonst leicht sauer wird, und die Bienen, die damit gefüttert werden, leicht davon sterben. Man sehe auch S. 312. (Riem am angef. Orte, Mayer, gemeinnütz. Blätter u. Samml. geprüfter Erfahr.)

Hopfengeschäfte.

Bey dem Ankauf desselben hat man darauf zu sehen, ob er gelbraun aussieht, und nicht aus lauter Blättern, sondern vielmehr aus ganzen Häupten besteht. Die Güte desselben erkennt man, wenn man einige Köpfe mit den Händen zerreibt: wenn er mehlreich, fett und klebrig ist, und dabey ei-

nen starken gewürzhaften Geruch hat, so ist er zum Aufschütten und zum Verwahren gut, und zum Bierbrauen sehr tauglich. Uebrigens hat der Hopfen seine wahre Reife, wenn dessen Häupte von der weißgrünlichen Farbe zur gelbbräunlichen übergegangen sind; wenn sie einen vorzüglich starken und nicht harzhaften Geruch an sich haben, und wenn sie bey dem Angriff der Oberfläche etwas Klebriches an den Fingern zurück lassen. Das höchste Zeichen der Reife ist, wenn man, indem man ein Haupt abreißt, und dessen Schuppen aufhebt, viel gelben Staub unter denselben gewahr wird, der bey dem Angreifen an den Fingern hangen bleibt. Man muß daher gegen Ausgang des Augusts täglich nach den Hopfenpflanzen sehen. (Funke u. Krüniz.)

Hopfen = Extract.

Man koche eine beliebige Quantität Hopfen sehr stark, und drücke das Ausgekochte durch ein Tuch. Dann thue man zu jeden 3 Pfund von diesem Extract 2 Loth aufgelöste Hausenblase, und koche dies zusammen unter fleißigem Umrühren zu einer dicken Masse ein. Hierauf gieße man es in blecherne, einen Zoll hohe Formen, lasse es in der Wärme austrocknen, und bewahre es an einem trocknen Orte auf. Zwey Pfund von dieser Masse leisten hernach bey dem Bierbrauen mehr, als ein halber Strich Hopfen. (Funke.)

Horn, Abdrücke von demselben.

Man lasse 1 Pfund ungelöschten Kalk, eben so viel gutes Sodasalz und 1 Maß Wasser mit einander so lange sieden, bis 2 Theile davon eingekocht sind. Dann stoße man eine Feder darein, und streife sie zwischen 2 Fingern durch: läßt sie das Gefieder abgehen, so ist es genug gekocht; widrigen Falls muß es noch länger sieden. Wenn es nun genug ist, gieße man es ab, seihe es durch ein reines Tuch, und lasse in dieser Lauge Feilspäne von Horn ein Paar Tage lang weichen

und liegen. Hierauf bestreiche man die Hände mit Oehl, nehme die zu einem Teige gewordenen Hornspäne aus der Lauge heraus, arbeite und knete diesen Teig gut unter einander, bis er fest genug geworden ist, und drücke ihn dann in Formen. Auch kann man, um den Abdrücken ein schönes Ansehen zu geben, eine beliebige Farbe unter den Teig kneten. (Krünitz.)

Horn (dem) ein schildkrötenartiges Ansehen zu geben.

Man mache aus Mennig, Potasche und Kalk einen Teig mit Wasser in einem Schälchen an, trage mit einem Spane etwas davon etwas auf das Horn, und zwar auf solche Stellen, welche die Flecke erhalten sollen, und lasse dann die Beitze darauf eine Stunde lang in der Wärme liegen. Oder man mache ungelöschten Kalk und gestoßene Gold- oder Silberglätte mit scharfer Seifensiederlauge an, und trage dieses geschwinde auf die reine Seite des Horns mit einem Pinsel dick auf, und zeichne damit nach Art der Schildkröten Naturalflecke darauf: wenn es sich genug eingebeitzt hat, thue man es herab, und polire die andere ungebeitzte Seite. (Funke, und Kunst- u. Werkschule.)

Horn schön zu beitzen.

Man mischt Kalk, Silberglätte und Lauge unter einander, und streicht diese Masse auf die Hornschale. (Sprengel.)

Horn blau zu färben.

Man nehme ein messingenes Becken, bestreiche es mit Salpeter, glühe es in Feuer, gieße Kalkwasser darüber, und rühre es unter einander, wodurch ein Wasser entsteht, worein man das Horn legt: je länger man es darin liegen läßt, desto blauer wird es.

Horn schwarz zu färben.

Man löse 5 Pfund ungelöschten Kalk mit einigen Tropfen Wasser auf, thue 2 Pfund Mennig hinzu, und reibe beydes mit guter Seifensiederlauge ab, daß es wie ein starker Brey wird. Diesen thue man in einen irdenen Tiegel, lege das Horn oder die Hornarbeit darein, und lasse es etwa 24 Stunden darin liegen. Dann nehme man es heraus, wasche es mit reinem Wasser ab, trockne es mit einem Tuche, reibe es mit einer in Rübsenöhl eingetauchten Bürste ab, und polire es. Oder man siede sehr scharfe Seifensiederlauge nur ein wenig, gebe dann Alaun und blaues Brasilienholz hinein, und beitze das Horn in dieser Lauge.

Horn zu poliren.

Man bedienet sich dazu eines Pulvers, welches aus 4 Theilen ungelöschtem Kalk, der schon einige Jahre alt ist, und 1 Theil Steinkohlenasche besteht. Beydes wird zusammen gemischt, und durch ein feines Haarsieb gesiebt. Dann macht man das Horn etwas feucht, tunkt einen wollenen Lappen oder ein Stück Filz in das Pulver, schüttelt es wieder ein wenig ab, damit nicht einige grobe Körner daran hangen bleiben, und reibt mit der rechten Hand das Horn, welches man in der linken hält. Wenn man es 3 oder 4 Minuten gerieben hat, bringt man wieder Pulver auf den Filz, und reibt wieder wie vorher. Dies wiederhohlt man 4 bis 5 Mahl, wobey man den Lappen oder den Filz öfter mit Speichel anfeuchtet. (Krünitz.)

Horn zusammen zu löthen.

Man füget die beyden Enden des Horns recht auf einander, legt ein nasses leinenes Band drey- oder vierfach darüber, macht dann eine breite eiserne Zange recht heiß, und überstreicht damit die Theile, welche sich zusammen fügen sollen: so werden sie sich mit einander vereinigen. (Kunst- u. Werkschule.)

Hühneraugen-Pflaster.

Man knetet 2 Loth gelbes Wachs, eben so viel Ammoniakgummi und 3 Quentchen auf das feinste pulverisirten Grünspan unter einander. Der Gebrauch davon ist folgender. Man streicht etwas davon dünn auf Leinwand, und legt es auf das Hühnerauge, nachdem es vorher durch ein laulichtes Fußbad erweicht, abgeschabt und getrocknet worden ist. Nach 14 Tagen ist gemeiniglich das Hühnerauge verschwunden; und sollte noch etwas davon geblieben seyn, so wird ein neues Pflaster aufgelegt. (Samml. bewährter Vorschriften.)

Hüte (elastische oder wasserdichte) zu machen.

Sie sind eine Erfindung der Hutmacher Ferguson und Ashton zu Carlisle in England. Sie tränken die Haare des Huts und alle Theile desselben mit einer Auflösung harziger und elastischer Körper, die sie bereiten, indem sie erstens 8 Unzen Ambra in 10 Unzen Terpentinöhl, 6 Unzen gesottenem Leinöhl und 4 Unzen Lavendelöhl, und zweytens 4 Unzen Terpentin, eben so viel Mastix, Sandarach, Gummi Anime und Gummi Elemi in 30 Unzen Weingeist auflösen. Beyde Auflösungen können allein oder gemischt gebraucht werden. (Leuchs.)

Hutschwärze.

Man nimmt 3 Quentchen Blauholz, 2 Loth blauen ganz zerstoßenen Indig, 2 Loth Flöhsamen und etwas Seidenschwärz: dies thut man zusammen unter 1 1/2 Maß Wasser, und läßt es eine Stunde sieden; hernach taucht man einen Schwamm hinein, und bestreicht die vorher wohl gereinigten Hüte damit. Man kann nach obiger Angabe die Quantität der Schwärze verringern oder vergrößern. (Oekonom. Lexikon.)

Jaspißmarmor nachzuahmen.

Man rühre rohen Schwefel, ungelöschten Kalk, Scheidewasser und grüne Nußschalen, von jedem 1 Unze, zusam=

nen, und trage davon mit einem Pinsel auf den Gegenstand, es sey nun eine Säule, ein Tisch oder dergl., auf. Nachher setze man die Arbeit 8 Tage lang in Mist, worauf sie jaspisartig heraus gezogen wird. (Sprengel.)

Incarnat auf Seide.

Man nimmt zu 1 Pfund Seide 4 Pfund Saflor, thut ihn in einen dichten Sack, und wäscht und spühlt ihn in fließendem Wasser so lange aus, bis keine Unreinigkeit mehr davon geht; dann nimmt man den Saflor wieder heraus, preßt und drückt alle Feuchtigkeit davon, thut ihn aus einander, und zerreibt ihn in ein reines Gefäß. Eben so zerreibt man 4 Unzen Potasche, und vereinigt sie mit dem Saflor, worauf man denselben in 2 Theile theilt, deren einen man auf ein dichtes Tuch bringt, um mit Hülfe des Wassers die Farbe heraus zu ringen. Ueber dies theilt man noch 1 1/2 Seitel Limoniensaft in 2 gleiche Theile, und gibt zu jedem Theile des Saflors einen derselben. Nachdem nun so aus der einen Hälfte des Saflors die Farbe in ein reines Gefäß gerungen worden ist, bringt man die vorher gewaschene und gealaunte Seide (s. carmoisinroth auf Seide) auf reine Stecken, und kehrt und wendet sie in dem Gefäße gegen eine Stunde lang aufs beste um: dann ringt man sie aus, bringt sie wieder auf die Stecken, und behandelt den zweyten Theil des Saflors wie den ersten mit Wasser. Das Ausgerungene gibt man zu der ersten Brühe, und nun wendet und kehrt man wieder die Seide gegen 1 Stunde lang darin um. Zuletzt wird sie von neuem ausgerungen, und im Schatten getrocknet. (Nach Sühlich.)

Indig vollkommen zu reinigen.

Um 1 Pfund Indig vollkommen zu reinigen, verfährt man folgender Gestalt. Man löset 6 bis 8 Pfund Potasche in 10 bis 12 Pfund Wasser auf, und wenn die Auflösung siedet, so setzt man 4 bis 6 Unzen fein gepulverten frisch ge-

brannten Kalk hinzu. Man rührt alles um, und läßt dann die Lauge ruhig abklären, seihet sie recht rein durch, und kocht dann die obige Quantität Indig eine Stunde lang darin. Hierauf wird die trübe, dunkel gefärbte Flüssigkeit von dem Indigpulver abgeseihet, und letzteres sehr sorgfältig ausgesüßt. (Fischer.)

Ingwer einzumachen.

Man macht eine scharfe Lauge von Asche und Kalk siedend heiß, gießt sie über den Ingwer, und läßt sie 24 Stunden darüber stehen. Ist der Ingwer dann noch nicht mürbe genug, so wird die Lauge wieder heiß gemacht und darüber gegossen, an einen warmen Ort zugedeckt gestellt; die Lauge hierauf abgegossen, der Ingwer in frischem Wasser ausgewaschen, in ein Geschirr gelegt, und so lange täglich ein Paar Mahl mit frischem Wasser übergossen, bis der Laugengeschmack völlig vergangen ist. Der nun weich gewordene, ausgewässerte und verputzte Ingwer wird in ein Geschirr gelegt, mit wohl geläutertem Zucker übergossen, und wenn dieser wieder dünn wird, so wird er abermahls aufgekocht, bis er dick bleibt. (Krünitz.)

Inschriften abzudrucken.

Man benetzt den Stein, auf welchem die Inschrift befindlich ist, mit Wasser, trägt hernach Druckerfarbe darauf, und legt genäßtes Papier, das nur wenig geleimt seyn darf, darüber. Sind die Buchstaben in den Stein eingehauen, so erscheint die Inschrift auf schwarzem Grunde weiß; sind sie erhaben, so ist es umgekehrt. In jedem Falle druckt sich die Schrift verkehrt ab, und man muß den Spiegel, um sie lesen zu können, anwenden. (Gemeinnütz. Blätter.)

Insecten bequem zu sammeln, und sie ohne Beschädigung zu tödten.

Oft soll man neue Insecten-Sammlungen machen, oft schon gemachte mit seltenen Arten completiren. Man nehme

in dieser Absicht ein glatt gehobeltes Bret, überziehe es mit starkem weißem Papier, doch so, daß es nur an dem Rande, gleich dem Papier zum Zeichnen, aufgeleimt wird, damit man es wieder bequem wegnehmen könne, und überstreiche es mit einem klebrichten, nicht schnell trocknenden Firniß. So stelle man es in einem Baumgarten an einen beliebigen Ort. Man kann auf diese Art sehr seltene und oft ganz unbekannte Insecten bekommen, und sie gleich in ihrer natürlichen Stellung unbeschädigt erhalten, indem man die Insecten, welche man in seine Sammlung aufnehmen will, mit einem Federmesser an dem Orte, wo sie fest sitzen, ausschneidet. Um sie nun ohne Beschädigung zu tödten, muß man ihnen aufs geschwindeste die Bewegungskraft aus allen Gliedern entziehen. Dies geschieht mittelst eines Brennglases, welches man an Tagen, an welchen man Insecten sammelt, beständig gebrauchen kann: denn an solchen, an welchen die Sonne nicht scheint, geht man ohnehin darauf nicht aus. Das gefangene Insect wird daher gleich auf eine Nadel gesteckt, die nach der Größe desselben lang oder kurz, schwach oder stark seyn kann. Ist das Insect groß und stark, z. B. Käfer, Hornissen und große Hummeln, so läßt man den Brennpunct zuerst an eine Seite über die Füße fallen, bis der Rauch davon geht; darauf an die andere Seite, demnächst an die untere Rinde des Hinterleibes und an den Kopf. Wenn die Sonne heiß scheint, so kann man das stärkste Insect in ganz kurzer Zeit tödten. Ist das Insect klein, so hält man es ein wenig vor oder hinter den Brennpunct, damit es nicht verbrenne: es stirbt sogleich an der Erstickung. Insecten, die nur zur Abendszeit gefangen werden, muß man bis zur Wiederkunft der Sonne aufbehalten. (Schubert, n. hannöv. Magazin.)

Juchten (Juften) roth oder schwarz zu färben.

Man schabt die Haut, tränkt sie mit Alaunwasser ein, hängt sie über eine Stange, und begießt sie mittelst eines Schöpf-

Löffels mit einer siedenden Brühe von Rothholz so oft, als es nöthig scheint. Zur schwarzen Farbe wird rothes Sandelholz mit Eisenvitriol abgekocht. Nach dem Färben wird die Haut mehrmahls gerippelt, geklopft, mit dem Schlichtmonde geschlichtet, und endlich gebürstet. (Bohn, u. Anleit. zur Technologie.)

Jungfernmilch.

Benzoe-Tinctur in Weingeist mit etwas Storax aufgelöst, und einige Tropfen in Rosen- oder Bohnenblüthwasser getröpfelt, gibt die unschädliche Jungfernmilch, um damit die Hände und das Gesicht zu waschen: gefährlich ist hingegen die Mischung aus Bleyessig und Alaun, oder die mit Kochsalz gefällte salpetersaure Bleyauflösung. (Krüniz u. chem. Onomatologie.)

Kachelöfen, Kitt für dieselben.

Man pulverisire solche Kreide, die an keinem feuchten Orte gelegen ist, und netze sie so mit starkem Bier, daß ein Brey daraus wird, der sich bequem in Fugen und Ritzen einpinseln läßt: hierunter schneide man noch das Haar irgend eines alten Felles ganz klein, und verschmiere nun damit die Fugen, nachdem sie vorher von allem Unrathe gut ausgebürstet worden sind, nach und nach, so zwar, daß man den ersten Einstrich gut austrocknen läßt, worauf man den entstandenen Rissen durch wiederhohlte Nachstriche, die man etwas flüssiger machen kann, nachhilft. Bey porzellanenen Oefen ist dieser Kitt seiner Weiße wegen sehr gut, und bey schwarzen nimmt er auch die Schwärze gern an. — Oder man mache ein Gemenge aus Mehl, Eisenfeilspänen und Eyweiß, und schmiere es in die von dem alten Lehm gereinigten Fugen. (Krüniz.)

Kaffehfarbe auf Wolle.

Zu 1 Pfund Garn nimmt man 2 Loth Alaun, 2 Loth rothen Weinstein und 3 Maß Wasser in einen Kessel, kocht

es auf, legt das Garn hinein, läßt es 1/4 Stunde bey gehörigem Umwenden kochen, dann kalt werden, und spühlt es aus. Hierauf thut man 8 Loth klar gemachtes Brasilienholz mit einem Steine in einen leinenen Beutel, legt diesen nebst 3 Loth gestoßenen Galläpfeln in einen mit 3 Maß Wasser angefüllten Kessel, hängt das Garn hinein, läßt es darin 1/2 Stunde lang kochen, nimmt es darauf heraus, gießt die Brühe hinweg, gießt nochmahls 3 Maß Wasser in den Kessel, und thut, wenn man eine helle Kaffehfarbe haben will, 4 Loth, wenn sie aber dunkel seyn soll, 8 Loth Krapp hinein, läßt es kochend heiß werden, hängt das Garn hinein, und läßt es unter beständigem Umwenden noch 1/4 Stunde kochen, worauf man es heraus nimmt, kalt werden läßt, in Flußwasser abspühlt, und im Schatten zum Trocknen aufhängt. (Nach Gühlich.)

Kaffeh-Liqueur.

Man brennt 1 1/2 Pfund von dem feinsten Kaffeh nicht gar zu stark, mählt ihn fein, thut ihn in eine Bouteille, schüttet 2 Maß Weingeist darauf, verwahrt die Flasche gut, und läßt sie 8 bis 14 Tage in gelinder Wärme stehen: dann gießt man es behuthsam ab, versetzt es mit Zuckerwasser, welches aus 2 Pfund Zucker und 1 1/2 Maß Wasser bereitet wird, und filtrirt es nach einigen Tagen. Der Satz kann noch ein Mahl bey Zuguß von 2 Seideln Weingeist benutzt werden, gibt aber eine schlechtere Sorte ab. (Danziger Liqueur-Fabrikant.)

Kalk zum Tünchen zu färben.

Wenn zur Tünche abgerahmte Milch hinzu gesetzt wird, so wird der Anstrich fester, und er färbt sich um so weniger ab. Zur Erhöhung der Farbe wird derselben ein durch den Kalk unzerstörbares Blau, wie der Lakmus ist, zugesetzt. Mischt man die Tünche mit gesättigter Eisenvitriol-Auflösung, so wird der Eisenvitriol zersetzt, und die Tünche enthält nun Gyps mit braunem Eisenniederschlage. Sie hat Anfangs ein schwarz-

grünes Ansehen; aber an der Wand wird sie durch Oxydation bald gelbbraun. Je mehr man Eisenvitriol nimmt, desto voller wird die Farbe. Man kann auf diese Art mit leichten Kosten ein braun gemahltes Zimmer erhalten. Auch kann man statt des Eisenvitriols den cyprischen oder Kupfervitriol anwenden, welcher den Zimmern eine grüne, ins Blaue fallende Farbe gibt. Vermischt man Eisen= und Kupfervitriol in verschiedenen Mischungen, so kann man bey mehreren Zimmern verschiedene Nüancen bewirken. Doch liefert der reine Kupfervitriol die schönste Farbe. Der Festigkeit wegen kann man etwas Milch zusetzen. (Krüniz.)

Kalmus zu überzuckern.

Man nimmt im September frische Kalmuswurzeln, schält die oberste dünne unreine Rinde sauber ab, kocht die Wurzeln in Wasser weich, wodurch sie zugleich ihre widrige Bitterkeit verlieren, trocknet sie mit einem Tuche gut ab, und schneidet sie in dünne Scheiben, oder auch in längliche Stückchen: auch kann man sie in einem Siebe beym Ofen oder an der Luft abtrocknen lassen, damit die im Kochen eingesogene Feuchtigkeit ausdünste. Dann schüttet man die Kalmusstückchen in geläuterten Zucker, der sich in Faden ziehen läßt, und läßt sie unter beständigem Umrühren, damit sie nicht anbrennen, so lange damit kochen, bis sich der Zucker an den Rand des Kessels anhängt, und trocken wird. Nun hebt man ihn vom Feuer herab, und rührt ihn so lange, bis er verkühlt, schüttet ihn dann auf ein Bret, und läßt ihn trocknen. Auf eben diese Art kann man Alant=, Pimpernell= und Wegwartwurzeln überzuckern, welche aber bloß in lange Stückchen geschnitten werden. (Triester Zuckerbäcker.)

Kastanien (wilde), schwarze Farbe von denselben.

Man schält sie rein ab, schneidet sie in Stückchen von der Größe der Kaffehbohnen, und brennt sie in einer Kaffeh=

trommel zu einem schwarzen Pulver. Dieses reibt man troke ken auf einem Reibsteine recht fein ab, und zum Gebrauche macht man es mit Gummiwasser an. Diese Farbe ist so wohl in der Oehl-, als in der Wassermahlerey anwendbar. (Wiener Farben-Cabinett.)

Kattun zu waschen, daß er nicht ausgeht.

Man braucht hierzu eine besondere Seife, die man sich aus 6 Loth gemeiner Seife, einer Messerspitze voll fein gestoßenem Cremor Tartari, eben so viel fein gestoßenem Grünspan und 30 bis 40 Tropfen destillirtem Citronensaft macht. Die Seife wird geschabt, und das Uebrige mit den Händen hinein gearbeitet. Sollte die Seife noch zu trocken seyn, um daraus eine Kugel machen zu können, so kann man etwas reines Wasser dazu nehmen, worauf man sie trocknen läßt. Hat man viel zu waschen, so kann man obige Species zwey- und mehrfach nehmen, um sich mit desto mehr Seife vorzusehen. Zum Waschen des Kattuns wird nun nur etwas warmes, durchaus kein heißes, oder wenn er sehr zärtliche Farben in sich haben sollte, bloß kaltes Fluß- oder Regenwasser genommen, und so wird er mit der erwähnten Seife wie gewöhnlich gewaschen, und dann ausgespühlt, worauf er aber auch sogleich zum Trocknen aufgehängt werden muß, damit sich nicht erst während des langen Liegens in der Nässe die Farben auflösen. (Vortheile für Frauenzimmer.)

Kerzen (schwedische) aus Talg und Fichtenharz.

Man sammelt das Harz am besten im Frühjahre, indem man an den Fichten mit einer Art 3 oder 4 Kerben der Länge nach in das Holz hauet, worin sich das Harz sammelt, welches man aber noch klarer bekommt, wenn die Borke vom Holze abgenommen wird, wo im Sommer alles Harz durch die Sonnenhitze heraus dringt, und sich rund herum, wo die Borke abgenommen ist, sammelt. Wenn das Harz eingesam-

melkt ist, wird es so lange in Wasser gekocht, bis alles gut geschmolzen ist, worauf man es durch eine grobe Leinwand seiget, um es von der Rinde und anderm Schmutz zu reinigen. Wenn das Wasser kalt zu werden anfängt, sinkt das Harz zu Boden, worauf man es heraus nimmt, und mit aller Kraft in kleine Kugeln knetet, damit kein Wasser darin bleibe. Wenn man nun das Gießen unternehmen will, bereitet man die Dochte auf die oben angegebene Weise zu. Wenn dieses geschehen ist, setzt man eine Lichtform in einen Kübel, worein kochendheißes Wasser gegossen wird, um die Form recht warm zu halten, worin die Dochte 3 bis 4 Mahl eingetaucht werden. Während man so die Dochte mit Talg überzieht, schmilzt man das Harz in einem Kessel, und wenn es etwas über die Hälfte geschmolzen ist, wird der Talg hinein gelegt, welches etwas mehr als die Hälfte gegen das Harz seyn muß. Die beste Proportion ist 7 Pfund Talg gegen 4 Pfund Harz. Doch darf das Zuwerfen des Talgs nicht auf Ein Mahl geschehen, und es muß beständig mit einem hölzernen Stabe umgerührt werden, weil das Harz langsam zergeht. Man läßt es frisch kochen, und wenn die Mischung gegen den Rand aufzusteigen anfängt, so wird wieder Talg hinzu gegossen, und das Gefäß vom Feuer gehoben, bis die Mischung wieder gesunken ist, worauf sie wieder aufs Feuer gebracht, und so lange gekocht wird, bis sie zu brausen anfängt. Man legt nun wieder Talg zu, und fährt mit dem Kochen so lange fort, bis das Harz geschmolzen ist, welches man daran erkennt, wenn es in Einem Klumpen auf dem Boden liegt. Findet man dies, so kann man noch mehr Talg, und auch den aus der Form, worin die Dochte getaucht wurden, hinzu thun, und alles von neuem wieder aufkochen, und es gut umrühren. Hierauf gießt man einen Theil der Mischung durch einen warmen Durchschlag in die Form, worauf das Gießen der Kerzen auf die gewöhnliche Art vor sich geht. Nach und nach füllt man wieder von der Mischung nach; das Gefäß muß aber beständig auf dem Feuer stehen, wohl umgerührt, und die Form mit kochheißem Wasser so wohl im Kü-

bel, worin sie steht, als in der Form selbst, unterhalten werden, weil sonst das Harz zu Boden sinken würde. Hat man klares und reines Harz, so kann man die erhaltenen Kerzen kaum von den Wachskerzen unterscheiden, und sie besitzen die besondere Eigenschaft, daß der Docht, wenn er geputzt wird, nicht so, wie der von Unschlittkerzen, dampft: auch brennen sie sparsamer, als die gewöhnlichen Kerzen, und sie können mit sehr großer Ersparung von Talg mit gleichem Nutzen gebraucht werden. (Busch.)

Kerzen, gute Bereitungsart derselben.

Man verfertige die Dochte aus gleichen Theilen flächsenen und baumwollenen Garns, tauche sie in Branntwein, worin etwas Kampher aufgelöst worden ist, lasse sie trocknen, und bestreiche sie mit einer Mischung von Wachs und Unschlitt. Zum Talge nehme man Rinds- und Schöpsen- oder Ziegentalg. Nierenunschlitt ist das beste. Altes stinkendes Unschlitt gibt nie gute Kerzen. 24 Pfund Talg, in ganz kleine Stückchen geschnitten, werden in einen Kessel mit siedendem Wasser geworfen, mit demselben gesotten, und das sich einsiedende Wasser wird mit anderm ergänzt. Das Ganze wird dann durch ein Tuch geseihet, und der Talg 1/2 Stunde in 1 1/2 Maß Brunnenwasser gekocht, worin man 3 Loth Alaun, 4 Loth Potasche und 16 Loth Kochsalz hat zergehen lassen. Beym Ziehen der Kerzen muß sich unter dem Talge etwas siedendheißes Wasser, jedoch nicht viel, befinden, damit es die Dochte nicht erreiche, und sie sich darin eintauchen. Der Zusatz von Alaun, Potasche und Kochsalz bewirkt vorzüglich eine Abscheidung derjenigen Theile, welche den Talg färben; folglich werden die Kerzen dadurch merklich reiner und weißer. Zu Kerzen, die 2 Stunden länger, als die gewöhnlichen, brennen, werden 8 Pfund Rinds- und 3 Pfund Schöpsentalg in kleinen Stücken mit 1/2 Maß Wasser, worin 1/2 Loth Salmiak aufgelöst worden ist, und mit 4 Loth Kochsalz und 1 Loth Sal-

peter gekocht. Wenn nach der Verdampfung des Wassers der Talg geschmolzen ist, wird er in eine mit Wasser befeuchtete Schüssel gegossen, nochmahls mit 1½ Loth gereinigtem Salpeter geschmolzen, und der bräunliche Schaum von oben abgenommen. (Gemeinnütz. Blätter.)

Kerzen (Nancyer).

Wenn der Talg würklich geschnitten worden ist, wird er mit Wasser, und zwar auf 100 Pfund mit 4 Maß Wasser, zum Kochen gebracht. Wenn es zu kochen anfängt, mischt man, gleichfalls auf oben angenommene Quantität, 8 Loth Salmiak, 10 Loth Glasgalle und 1 Pfund gebrannten Gypsstein, oder in Ermanglung desselben eben so viel gebrannten oder calcinirten Waldstein (lapis specularis), nachdem alles zu einem feinen Pulver gestoßen und gesiebt worden, dazu, und rührt es mit dem Talge beständig um, damit es sich nicht zu Boden setzen könne. Wenn nun alle Feuchtigkeit verraucht, und der Talg ausgebraten ist, welches man erkennt, wenn man einige Tropfen auf Kohlen gießt, und es nicht mehr knistert, so hebt man es vom Feuer weg, und läßt es sich durch 5 Minuten ein wenig setzen, worauf das Fett durchgeseihet wird. (Nient.)

Kerzen (sparsam brennende).

Man schneide von gut ausgetrocknetem Holz dünne runde Stöckchen zu Dochten von eben der Länge, als die Kerzen lang seyn sollen, umwickle sie mit Baumwolle, und gieße im Modell Unschlitt darüber, oder ziehe sie aus den Formen. (Samml. bewährter Vorschriften.)

Kirschroth auf Wolle.

Auf 1 Pfund Wolle nimmt man 4 Loth Alaun und 1 Hand voll Weizenkleyen, thut beydes mit 3 Maß Wasser in einen Kessel, und läßt es zusammen kochen, worauf das Garn

hinein gelegt, eine Stunde darin gekocht, wieder heraus genommen, und, nachdem es erkaltet ist, in Flußwasser ausgespühlt wird. Nun gibt man 4 Loth Vitriol und eben so viel einen Tag vorher in warmem Wasser eingeweichten Fernambuk mit 3 Maß Wasser in einem Kessel aufs Feuer, legt das Garn hinein, läßt es eine ganze Stunde kochen, seihet dann das Klare in einen andern Kessel, legt das Garn hinein, wendet es fleißig um, und läßt es so lange darin liegen, bis es kalt ist. Hierauf thut man 4 Loth braune Brasilienspäne mit 3 Maß Wasser in einen andern Kessel, läßt dieses eine gute Viertelstunde kochen, hebt dann den Kessel vom Feuer, spühlt das Garn darin etliche Mahl auf und nieder, läßt es abtriefen, spühlt es aus, und trocknet es im Schatten. (Nach Gühlich.)

Kirschwasser (Schweitzer).

Das so genannte Kirschwasser oder der Kirschgeist, welcher gewöhnlich in Bouteillen aus der Schweiz erhalten wird, wird daselbst aus den Beeren des bey uns ziemlich häufig in den Wäldern wild wachsenden Vogelkirschbaums (Prunus avium L.), aber auch aus mehrern andern Kirscharten gewonnen. Sie werden zu diesem Behufe sammt ihren Kernen zerquetscht, mit warmem Wasser verdünnt, dann durch einen Zusatz von Bierhefen zur Gährung gebracht, und aus der gegohrenen Masse der Branntwein abdestilliret, welcher hierauf durch eine nochmahlige Rectification von den anklebenden Wassertheilen befreyet, und in den spirituösen Zustand übergeführt wird. Den eigentlichen sehr piquanten Geruch und Geschmack verdankt dieses Kirschenwasser einzig und allein einem specifischen Oehle, das dem kernichten Theile der Frucht inhärirt. (Hermbstädt.)

Kitt, verschiedene Arten.

Messerklingen in die Schale einzukitten, mische man einen Theil Ziegelmehl mit 2 Theilen Colophonium, füttere die Schale damit, und setze die erhitzte Angel ein.

Ein Kitt, der Wasser und Feuer verträgt, besteht aus geschabtem Rothstein, feinem Steinmehl und Oehlfirniß, den man durch Leinöhl verdünnen kann.

Der Brunnenkitt wird aus 1 Pfund Harz, 2 Pfund Talg, 2 Schüsseln voll zerstoßenem venetianischem Glas, eben so viel Schwefel und 4 Schüsseln voll Ziegelmehl zusammen geschmelzt, und durch 1 Maß Leinöhl verdünnt.

Ein Steinkitt entsteht aus 1 Pfund Harz, 8 Loth Schwefel, 1 Pfund Wachs, und so viel von Hammerschlag und von Steinstaub, als von jedem ein Ey fassen kann. Das Geschmelzte wird in kaltes Wasser gegossen, mit den Händen geknetet, und heiß zwischen die Fugen gestrichen.

Zerbrochene Wasserkrüge ergänzt man durch Mahlerfirniß, Mennige, Umbra, gebrannte Eyerschalen und Ziegelmehl.

Der Kitt, dessen sich die Drechsler bedienen, um Elfenbein, Holz, Silber u. dergl. in die Patrone fest einzukitten, wird aus geschmolzenem Terpentin, dem man Colophonium mit gelbem Wachs zusetzt, gemacht: man gießt diesen Kitt in ein nasses Papier, und verbraucht ihn warm.

Das holländische Wasser = Cement, womit die Keller gegen das Eindringen des Wassers gewölbt werden, besteht aus gepulvertem Tuffstein mit lebendigem Kalk, und die Ziegelsteine werden 2 Mahl gebrannt.

Ein dauerhafter Kitt zu zerbrochenen Gläsern und Porzellan entsteht aus frischem ungelöschtem Kalk und gestoßenem Glas, von jedem 1 Theil, und 4 Theilen Silberglätte, alles aber nach dem Maße, und nicht nach dem Gewichte. Dies wird zu Pulver gerieben, und mit altem Leinöhlfirniß zu einem Brey gemacht. Das Wasser kann diesen Kitt nicht auflösen.

Ein anderer vortrefflicher Kitt, um Bley, Steine, Glas und Porzellan zusammen zu leimen, entsteht aus 1 Loth Hausenblase, 1/2 Loth Mastix, 15 Gran Tischlerleim, 1 Eßlöffel voll Knoblauchsaft, 1 kleinen Glas voll Weingeist, 1 Loth ungelöschtem Kalk und dem Weißen von 2 Eyern, welches alles gut vermengt wird.

Zum Verlutiren der Gefäße beym Destilliren dient folgender Kitt. Man mischt einige Eyer sammt dem Dotter mit fein gepulverter Kreide oder mit stark an der Luft zerfallenem Kalk. Von der Kreide oder dem Kalk nimmt man eben so viel, als die Eyer im Gewichte betragen. Diesen Kitt streicht man auf Leinwand, und lutirt damit die Gefäße. Er trocknet nicht so außerordentlich geschwinde, und hat, wenn er trocken ist, eine gewisse Elasticität. Einige andere Gattungen von Kitt sind schon unter ihren eigenen Rubriken angegeben worden. (Patriot. Miscellen, Samml. bewährter Vorschriften, Schubert u. a.)

Kitt für Bienenstöcke.

Der Kuhmist und mit demselben vermischte Asche werden als ein Kitt zur Verstopfung der Rinsen und Spalten an den gebundenen oder geflochtenen Bienenstöcke gebraucht. Die Vermischung dieser beyden Stücke darf aber nicht nach Willkür geschehen; sondern man nimmt 1/3 Kuhmist und 1/3 Asche. Wenn nun dieser Kitt auf das Rockenstroh zu liegen kommt, so verbreitet er einen für die Bienen besonders anlockenden Geruch, weil er eine Aehnlichkeit mit dem Geruche des Wachses oder des so genannten Vorstoßes hat. Ueber dies gibt er auch ein besonderes Verwahrungsmittel gegen andere Thiere ab, die durch die Härte desselben, wenn er nähmlich abgetrocknet ist, abgehalten werden, die Bienen durch Nagen zu beschädigen. (Chabouille.)

Kitt zu eisernen Oefen.

Man nimmt dazu gut durchgesiebte und durchgebeutelte Feilspäne, aufs feinste pulverisirtes Glas, und ungelöschten fein gestoßenen und durchgebeutelten Kalk, welches alles mit Rindsblut und Eyweiß angemacht wird. Auch kann man klar abgeriebenen Alaun darunter nehmen, welcher jedoch entbehrlich ist. Dieser Kitt muß, so bald er fertig ist, mit

der größten Geschwindigkeit in die Fugen gestrichen werden, weil er sonst zu stark bindet, und dann nicht regiert werden kann. Sitzt er aber einmahl fest, so wird er nicht, wie der eingetrocknete Lehm, wieder abfallen. Keine Erschütterung des Ofens kann ihn absprengen, und der Töpfer muß ihn mittelst des Meißels mit Gewalt abarbeiten: er läßt nicht einmahl den Geruch der in dem Ofen gekochten Speisen durch. (Hand- u. Hausbuch.)

Kitt für Juweliere.

Oft springt ein Stück von einem Edelsteine bey dem Einsetzen ab. In diesem Falle legt man ein wenig Gummiwachs zwischen den Bruch, macht den Stein heiß, bis das Gummi schmilzt, und drückt den Stein fest zusammen. Nach dem Erkalten wird das Ueberflüssige weggenommen, worauf ein sehr geübtes Kennerauge dazu gehört, den Sprung zu bemerken. Auf gleiche Weise werden auch künstliche Cameen-Köpfe auf Achat oder andern schwarzen Stein aufgekittet, um den Onyx nachzuahmen, welches zu erkennen oft viel Mühe macht. Auf ähnliche Art werden auch Steinlagen von verschiedener Farbe mit einander verbunden, und indem man zuhinterst einen durchsichtigen Stein mit Folie von anderer Farbe wählt, so entstehet durch die zurück geworfenen Lichtstrahlen ein Spiel von verschiedenartiger Farbe. Es versteht sich, daß die Oberflächen der zusammen gesetzten Steine sehr eben seyn müssen. (Annalen der Gewerbskunde.)

Kitt für Kupferschmiede und Kesselflicker.

Man macht aus ungelöschtem Kalk und Ochsenblut einen Kitt, womit die Nähte und Pfalze des Kupferblechs bey großen Kesseln verstrichen werden, damit sie sich nicht ziehen, und kein Wasser durchlassen. Da dieser Kitt sehr geschwinde erhärtet, so muß er sogleich gebraucht werden. (Eben daselbst.)

Klebwachs.

Man läßt 4 Loth gelbes Wachs und 1 Loth venetianischen Terpentin auf einem Kohlenfeuer zergehen, rührt es gut unter einander, und gießt es in Papierformen zu dünnen Tafeln. (Handbuch zum Nutzen u. zum Vergnügen.)

Kleidern (abgeschossenen) die vorige Farbe wieder zu geben.

Man schneide eine Hand voll Flecke von dem nähmlichen Tuche so klein, als möglich, mache eine starke Lauge von Buchenholzasche, seihe ungefähr 1 Seitel davon durch ein reines Tuch, und lasse die Flecke darin ein Paar Mahl aufsieden. Hierdurch wird alle Farbe aus den Flecken gezogen, und die Lauge dagegen gefärbt. Man tauche nun in dieselbe einen reinen Schwamm oder einen wollenen Lappen, und bestreiche die abgeschossenen oder sonst beschädigten Theile des Kleids damit, wodurch die vorige Farbe wieder hergestellt wird. (Hochheimer.)

Kleister (wohlfeiler) für Buchbinder und Schuhmacher.

Die gelbe Asphodille (Jacobsstab, Goldwurzel, Asphodelus luteus), diese sehr stark wuchernde Wurzel, besteht aus vielen zusammen gesetzten gelben langen Knollen, deren innere Substanz den besten mehlichten Leimstoff enthält, welcher sich ohne Mühe aus der Wurzel heraus ziehen, und in einen weit bessern und festern Kleister verwandeln läßt, als die bisher dazu gebrauchten Mehlstoffe geliefert haben. (Sprengel.)

Knochen zu bleichen.

Man wäscht die Knochen entweder rein ab, und bleicht sie in der Sonne, wobey man sie öfters in Wasser taucht; oder man nimmt von den Knochen alles Untaugliche ab, und siedet sie eine Stunde lang in einer Lauge von Asche, Kalk und

Alaun. Dann läßt man sie in der Lauge kalt werden, und trocknet sie im Schatten. (Halle.)

Knochen zu färben.

Da Knochen eben so gut, als das Elfenbein, wenn sie in der Farbebeitze schön ausfallen sollen, vorher von aller Fettigkeit gereiniget werden müssen, so bedient man sich dazu des Sauerkrautwassers, oder, wenn man dies nicht hat, einer gleichen Mischung von weißem Biere und Wasser, worein man eine Messerspitze voll Alaun wirft. Dies wird zum Sieden gebracht, und die zu beitzende Arbeit aus einer Schüssel, ohne sie etwa mit schmutzigen Händen zu betasten, hinein geschüttet. In dieser Brühe läßt man die Knochenarbeit eine Viertelstunde lang liegen, seihet sie dann ab, und gießt frisches Brunnenwasser darauf, um den Schleim von der vorigen Brühe wieder wegzuschaffen. Will man sie nun färben, so ertheilt man ihnen eine rothe Farbe, wenn man Brasilienholz in Alaunwasser kocht, und die Knochen 2 bis 3 Wochen darin liegen läßt. Liegen sie eben so lange in Alaunwasser und Urin, worein man Indig schüttet, so nehmen sie eine blaue Farbe an. Hingegen dürfen sie nur eine Nacht in Scheidwasser liegen, worin man Feilspäne von Kupfer bis zur Sättigung aufgelöst hat, wenn sie grün werden sollen. Man kann sie hernach zwar eben so, wie das Holz, poliren: aber mit mehrerem Vortheile werden sie mit Trippel und Baumöhl auf einer mit Leder überzogenen Polirscheibe geglättet. (Flörke, Sprengel und Halle.)

Knotenstöcke und Pfeifenköpfe von Wacholderholz braun zu machen.

Man wirft sie beym Bierbrauen mit in die Pfanne, und läßt sie mit sieden, wodurch sie eine schöne dauerhafte Bräune erhalten. (Oekon. Hefte.)

Kochgeschirre (eiserne) zu emailliren.

Man nimmt 5 Theile Mennig, 6 Theile Krystallglas, 2 Theile gereinigten Salpeter und 1 Theil Borax. Wenn alles fein gerieben und gemischt ist, wird es in einen geräumigen Schmelztiegel gethan, so, daß derselbe zur Hälfte damit angefüllt ist, worauf er bedeckt allmählich erhitzt und ausgeschäumt wird; so fließt es innerhalb 4 Minuten vor dem Gebläse zu einem dichten klaren Glase, welches man auf einen Reibstein ausgießt, in Wasser ablöscht, und in einem Glasmörser zu einem zarten Pulver zerreibt. Dieses macht man mit Wasser zu einem dünnen Brey, und übergießt das eiserne Geschirr von innen und außen damit. Diesen Anstrich läßt man trocken werden, erwärmt ihn nach und nach, und setzt ihn unter einer Bedeckung in den Ofen: das Glas fließt in einer halben Minute mit einer schwarzen Farbe. (Riemann.)

Kochgeschirren (irdenen) Feuerbeständigkeit zu geben.

Man überstreiche neue Töpfe auswendig mit einer dünnen Lehmmasse, und wiederhohle dies einige Mahl, lasse aber den vorigen Anstrich immer wieder trocken werden. Zuletzt feuchte man den letzten Anstrich mit Leinöhl an, wodurch die Töpfe im Feuer gleichsam einen Harnisch erhalten, der wie Eisen aushält. Auch kann man den Anstrich bloß mit Eyweiß überziehen. (Flörke.)

Königsfarbe auf Seide.

Auf 2 Pfund gewaschene und gealaunte Seide nimmt man 24 Loth Krapp und eben so viel klein gestoßene Galläpfel in einen mit Wasser angefüllten Kessel, läßt es zusammen 1 Stunde kochen, stellt den Kessel vom Feuer, legt die Seide hinein, und verfährt dann auf die schon oft angezeigte Art. (Nach Gühlich.)

Kohlenstifte (Reißkohlen).

Man schnitze Stifte von Rosmarinstängeln, Weinreben, oder Weiden= und anderm Holze, sondere davon die Rinde und das Mark ab, und thue die Stifte entweder in einen Pistolenlauf, verschmiere an selbem alle Oeffnungen mit Thon, und gebe ihn in das Feuer; oder man schlage das zu Reißkohlen zu verwandelnde Holz bloß in feuchten mit etwas Gerstenspreu eingerührten Thon oder Lehm ein, lasse den Umschlag nach und nach trocknen, und lege es dann in ein Küchenfeuer, oder in einen Bäcker= oder Töpferofen, worauf das Holz, wenn der Thon glühet, zu Kohle wird. (Krüniz.)

Kräuterkäse.

Hierzu lassen sich die getrockneten Blätter von Pfeffermünze und Pfefferkraut (Saturey), beydes zu gleichen Theilen, Majoran und Thymian, von jedem halb so viel, als von jenen, und auf 2 Loth von diesem Kräuterpulver etwa 1/2 Loth fein gestoßenes Neugewürz und 1/2 Loth gestoßener Fenchelsamen empfehlen. Dieser Käse wird gewiß niemanden mit seinem Geruche und Geschmacke verscheuchen. Er ist ein vortreffliches Reizmittel zum Trinken, und befördert, wenn er alt und scharf ist, die Verdauung, ohne dem Gaumen beym Aufstoßen den faulen Geschmack des gemeinen Käses mitzutheilen. (Theuß.)

Kräuterwein.

Man schneide Wermuthblätter, Majoran, Melisse, Cardobenedicten, Rosmarin, Salbey, Lavendel, Alantwurzel, von jedem eine Hand voll, klein, thue 5 Hände voll reife und gestoßene Wacholderbeeren, 1/4 Pfund frische Lorbeeren, 3 Hände voll frische Weinstaudenblätter und 4 Loth klein geschnittene Veilchenwürzel dazu, und lasse alles zusammen in einem zweyeimerigen Fasse verschlagen; dann gieße man einen Krug voll mit 4 Händen voll klein geschnittenen

Steinbrechwurzeln gesottenen Most darauf, und verschlage das Faß einen Tag lang, den andern Tag aber fülle man das Faß mit frischem Moste an, und lasse es vergähren. Wenn sich der Most geläutert hat, thue man Folgendes in ein langes enges leinenes Säckchen: Zitwer, Kalmus, Pimpinelle, Angelica, Ingwer, Muscatenblüthe und Zimmtrinde von jedem 3 Loth, 3 Loth Galgant, 1/4 Quentchen ungarischen Saffran und 1/2 Quentchen Kampher, schneide und stoße alles klein, hänge es in den Wein, und verspunde es einige Tage, doch so, daß es durch den Dampfzapfen Luft haben kann. Aehnliche Compositionen von Kräuterwein lassen sich auf vielerley Art machen, indem man bald diese, bald jene Kräuter dazu nehmen, auch mit der Quantität derselben abwechseln kann. So dienen dazu auf ein Fäßchen von 30 Maß 6 Loth Fünffingerkrautwurzel, 4 Loth Tormentillwurzel, 3 Loth Benedictenwurzel, und von Fünffingerkraut, Betonienkraut, Gamander, Cardobenedicten, Tausendguldenkraut und Wermuth von jedem 3 Hände voll, welches alles gröblich zerschnitten wird. (Erhart.)

Kraftwasser (Danziger).

Man nimmt dazu 3 Loth Pomeranzenschalen, eben so viel Citronenschalen, 3 Quentchen Nelken, 1 1/2 Loth Zimmt, 1/2 Quentchen Cardomomen, 6 Loth römische Kamillen, 3 Loth Rosmarin, 4 Loth Wacholderbeeren und 2 Loth Weinsteinsalz. Alles dieses wird fein gestoßen, in eine Flasche gethan, 4 Maß Weingeist zum Abziehen darauf gegossen, die Flasche gut verwahrt, 8 Tage in gelinde Wärme gestellt, dann gehörig abgezogen, mit Zuckerwasser, welches aus 5 Pfund ordinärem Hutzucker und 3 Maß Wasser bereitet wird, versetzt, und nach einigen Tagen filtrirt. Dieses Kraftwasser darf nicht gefärbt werden. (Danziger Liqueurfabrikant.)

Krapp zum Färben zu verbessern.

Man entziehe dem zum Färben bestimmten Krapp durch eine Auflösung guter reiner Soda seinen fahlfarben Färbestoff. Aus dem so gereinigten Krapp wird mit salzsaurem Zinn und Weinstein eine Flotte gemacht, worin zuvor gealaunte Wolle und Seide sehr schön roth gefärbt werden. (v. Rogge.)

Krappfarbe auf Wolle.

Zu 1 Pfund Garn nimmt man 4 Loth weißen Weinstein, 4 Loth Alaun und 4 Hände voll Weizenkley. Dies alles thut man mit 3 Maß Wasser in einen verzinnten Kessel, kocht es auf, rührt es um, legt das Garn hinein, läßt es eine Stunde lang darin kochen, nimmt es dann heraus, hängt es über Nacht auf Stangen, und spühlt es den andern Tag in reinem Wasser gehörig aus. Den nähmlichen Tag, an welchem das Garn gekocht wird, thut man 12 Loth von dem besten zu Pulver gemachten Krapp in 1/2 Maß Bier und eben so viel Bieressig; den andern Tag gießt man 1 Maß Bier und 3 Maß Wasser zusammen in einen Kessel, gibt den eingeweichten Krapp hinzu, läßt alles kochend heiß werden, und rührt es gut unter einander. Jetzt wird das Feuer hinweg genommen, das Garn sogleich in den Kessel gebracht, öfters umgewendet, und so lange darin gelassen, bis es erkaltet. Sollte das Garn noch nicht die gehörige Farbe erlangt haben, so macht man eine Lauge von 4 Loth Potasche und 1/2 Maß Wasser, oder so viel von der nähmlichen Farbe, und läßt die Potasche darin schmelzen. Dies gießt man in die vorige Farbe, setzt es nochmahls auf Kohlenfeuer, legt das Garn hinein, und läßt es so lange darin, bis die Farbe kalt geworden ist. Soll aber das Garn dunkelbraunroth werden, so legt man in dieselbe Farbe noch 2 Loth fein gestoßene Galläpfel und 4 Loth Vitriol, läßt es aufkochen, rührt alles gut unter einander, legt das Garn hinein, kocht es beynahe eine Viertelstunde, wendet es gehörig um, läßt es, nachdem es

dunkel geworden ist, erkalten, spühlt es ordentlich aus, und hängt es zum Trocknen im Schatten auf. (Nach Gühlich.)

Kümmel=Aquavit (ordinärer).

Man stößt 3/4 Pfund Kümmel und 1 1/2 Loth Coriander, gibt beydes mit 4 Maß Weingeist in eine Flasche, läßt es einige Tage bey gelinder Wärme digeriren, und zieht es dann ab. Zum Versüßen nimmt man 1 3/4 Pfund Farinzucker, welchen man in 2 Maß Wasser ordentlich kocht, es abschäumt, und, wenn es gehörig klar geworden ist, mit dem Spiritus vermischt. Diese Sorte erhält keine Farbe. (Danziger Liqueurfabrikant.)

Kupfer und Eisen weiß zu machen und zu poliren.

Eine Mischung, wozu ein Theil weißer Weinstein, 2 Theile Alaun und 2 Theile Salz genommen werden, ist das nützlichste Mittel zum Blankmachen der gedachten Metallarbeiten. (Oekon. Hefte.)

Kupfergeschirren eine angenehme Bräune zu geben.

Das Braunmachen des Kupfers, welches die Engländer besonders bey Theemaschinen und andern Luxus=Geräthen anwenden, weil es nicht nur die Farbe angenehmer macht, sondern auch das Anlaufen hindert, geschieht dadurch, daß man die zuvor gut polirte Oberfläche der Geschirre mit einem dünnen Brey aus dunkelrothem Eisenoxyde (Coleothar), spanischem Braun u. dgl. und Wasser gleichmäßig überzieht, dann über Steinkohlenfeuer bis zum nöthigen Grade erhitzt, und hierauf das Eisenoxyd wieder abreibt. (v. Rogge.)

Kupfergeschirr, Firnißüberzug desselben statt des Verzinnens.

Man pulverisirt 1¼ Pfund weißen und klaren Copal-Gummi, schüttet ihn in einen irdenen, 1 Maß haltenden Topf, und setzt ihn zugedeckt über Kohlenfeuer. Der Copal wird bald anfangen zu rauchen und zu schäumen. Wenn er mit braungelbem Schaum bis an den Rand des Topfes gestiegen ist, erhält man ihn so lange in dem Grade des Feuers, bis man sieht, daß der Schaum fallen will: dann rührt man die Masse mit einem eisernen heißen Spatel um, und läßt sie so lange fließen, bis sie wie ein Oehl ohne kleine Stücke von dem Spatel abläuft, worauf man den Topf von dem Feuer nimmt, und es erkalten läßt. Hierauf gießt man 16 Loth Terpentinöhl dazu, und läßt es verdeckt über gelindem Kohlenfeuer kochen, worauf sich der Copal bald auflöst, und man es, wenn es kalt geworden ist, abklärt. Hernach wird gutes Leinöhl über gelindem Feuer so lange abgedämpft, bis es, wenn es kalt geworden ist, eine Syrup-Consistenz erhält. Dieses verdickte Leinöhl wird mit dem vorher beschriebenen Copal zu gleichen Theilen einige Minuten gelinde gekocht, und dann durchgeseihet, worauf der Firniß zum Gebrauche fertig ist. Der Gebrauch desselben auf geschmiedetes Eisen und Kupfer ist sehr einfach. Man erwärmt das Metall, bestreicht es mit dem Firnisse, läßt es über gelinder Hitze trocken werden, bestreicht es nochmahls, und trocknet es wieder auf die nähmliche Art; zuletzt erhitzt man es aber so stark, daß der Firniß zu rauchen anfängt, und dunkelbraun wird. Hiermit hält man so lange an, bis der Firniß, wenn das Metall noch heiß ist, nicht im geringsten am Finger klebt, und so fest darauf sitzt, daß er keiner Gewalt weicht. Man kann es noch ein oder mehrere Mahl, je nach dem man die Absicht auf Dauer hat, damit bestreichen: doch ist ein zweymahliger Ueberzug zum gewöhnlichen Gebrauche schon hinlänglich. Die Oberfläche wird so glatt und so gut, als möglich, polirt, welches zur Dauer der Glasur ungemein viel beyträgt. (Bindheim.)

Kupfergeschirr selbst zu verzinnen.

Folgende Verzinnung kann jede Köchinn selbst verrichten. Man scheuert zuerst das kupferne Geschirr vollkommen rein; darauf schmilzt man über Kohlenfeuer so viel Zinn, als man zur Verzinnung fur nöthig erachtet. Wenn dies geschehen ist, wirft man so viel gepulverten Salmiak, als man mit 3 Fingern fassen kann, darauf, und streicht nun mit einem aus großem Flachs gemachten Wulst das fließende Zinn über das Gefäß her. Man wird es schon von selbst sehen, wenn es nöthig ist, noch mehr Salmiak auf das geschmolzene Zinn zu streuen. (Hochheimer.)

Kupfer nach der Art der Chineser zu bronziren.

Man scheuert das Kupfer mit Essig und Asche so lange, bis es einen recht schönen Glanz erhalten hat: hierauf wird es an der Sonne getrocknet, und dann mit folgender Composition überzogen. Es werden 2 Theile Grünspan, 2 Theile Zinnober, 5 Theile Salmiak, 5 Theile Alaun und 2 Theile von Knochen oder Thierhörnern klein gestoßen, gut vermengt, und so stark angefeuchtet, daß aus dem Mengsel ein Teig wird, den man auf das Kupfer streicht. Dann hält man es ins Feuer, läßt es erkalten, und wäscht es ab. Man überzieht es auf die nähmliche Art 8 bis 10 Mahl hinter einander. Durch dieses Verfahren erhält das Kupfer ein vortreffliches Ansehen und eine solche Dauerhaftigkeit, daß es weder durch Luft, noch durch Regen etwas von seiner Schönheit verliert. (Krünitz.)

Kupfer und Messing zu vergolden.

Man nehme gleiche Theile grünen Vitriol und Salmiaksalz, löse sie in destillirtem Weinessig auf, rauche den Weinessig ab, und destillire es über einer Retorte. Die überdestillirte Flüssigkeit bewahre man zum Gebrauche auf, und tauche das Kupfer, nachdem es gut polirt worden, hinein. (Flör.e.)

Kupfer und Messing zu versilbern.

Man nehme Salmiak, Alaun und Salpeter zu gleichen Theilen, reibe es unter einander, thue zart gefeilte oder geriebene Silberblättchen hinzu, und lasse es über Feuer heiß werden. Wenn es zu rauchen aufhört, netze man das Kupfer mit Speichel, streue das Pulver darauf, feuchte es, so oft es nöthig ist, mit Speichel an, und reibe es mit den Fingern gut ein. (Eyßvogel.)

Kupferdrucker- oder Frankfurter-Schwarz.

Die Weinhefen, welche nach der Destillation des Branntweins in der Blase zurück geblieben sind, werden auf ein großes ausgespanntes Tuch geschüttet, damit alle Flüssigkeit davon ablaufe. Man drückt sie hierauf in Ballen, und läßt sie an der Luft oder in der Sonne abtrocknen. Dann füllt man mehrere Töpfe ganz voll, bedeckt sie mit gut passenden Deckeln, verklebt sie sorgfältig mit Lehm, belegt auch wohl die ganzen Töpfe damit, setzt sie, nachdem die Verkleibung völlig abgetrocknet ist, in einen Töpferofen mit dem Töpfergeschirre ein, und läßt sie darin den ganzen Brand ausstehen. Nach dem Herausnehmen wird man die ganze Hefe zu einer ganz schwarzen Kohle gebrannt erhalten, welche um so besser in der Farbe ist, je weniger das Gefäß unter dem Brennen Sprünge erhalten hat. (Krünitz.)

Kupferstiche unbeschädigt auf Glas zu bringen.

Man überstreiche den Kupferstich, es sey eine Landschaft oder irgend eine andere Vorstellung, auf beyden Seiten mit einem in Scheidewasser genetzten Pinsel, und lasse ihn wieder trocknen. Dann erwärme man über gelindem Kohlenfeuer die Glasscheibe, auf welche der Kupferstich aufgetragen werden soll, und überstreiche sie ganz fein mittelst eines Pinsels mit einer Mischung von schönem lauterem venetianischem Terpentin

und eben so viel Terpentinöhl, welche gut unter einander gerührt wird: die Glasscheibe muß aber dabey warm bleiben, jedoch nicht heiß werden. Nun lege man das Kupfer so auf das Glas, daß es keine Runzeln bekommt, und drücke es mit einem Tuche fest auf, reibe hernach vorsichtig und nicht zu hastig das Papier mit dem Finger weg, und nehme sich dabey in Acht, daß man den Abdruck selbst, welcher auf dem Glase vermittelst des Terpentins sitzen bleibt, nicht verletze. Zuletzt wird der Abdruck entweder mit Wasser- oder mit Oehlfarben hintermahlt, wozu alle gewöhnliche Farben gebraucht werden können. (Samml. bewährter Vorschriften.)

Kupferstiche (bunt gedruckte) gut zu überfirnissen.

Man nimmt 4 Theile Copaiva-Balsam und 1 Theil Copal. Letzterer wird aufs feinste gepulvert und gesiebt. Hierauf wirft man ein wenig in obigen Balsam, schüttelt es gut um, verstopft das Gefäß, und setzt es in die Sonne oder anders wo hin, wo es die nähmliche Temperatur hat. Man trägt dann den Copal nach und nach, etwa in 15 Portionen, die man auf mehrere Tage vertheilt, hinein, und wenn die Auflösung vollendet ist, setzt man einen Theil Terpentin von Chio hinzu. Mit diesem Firniß werden die bunt gedruckten Kupferstiche überzogen.

Kupferstichen einen Krystallglanz zu geben.

Die Italiäner bedienen sich dazu folgender Firnisse. Man digerirt eine Mischung von 8 Unzen starkem Weingeist, 1 Unze Sandarach und 1 Unze Terpentin- oder Spiköhl 1 Stunde lang in mäßiger Wärme, und erhitzt dann die Mischung, damit sich der Sandarach vollkommen auflöse, bis zum einmahligen gelinden Aufwallen. Oder man erwärmt 1 Stunde lang ein Gemisch aus 1 Loth Mastix, 2 Loth rectificirtem Weingeist, 6 Loth Terpentin und 10 Loth Terpentinöhl, und

läßt dann das Gemisch 7 bis 8 Minuten gelinde sieden. Dieses Sieden geschieht in einem mit einer durchlöcherten Schweinsblase verschlossenen Glase, welches, mit Stroh umwickelt, in einem Topf mit Wasser aufs Feuer gestellt wird. (v. Rogge.)

Kupferstiche auf Porzellan oder Fayance abzudrucken.

Man mischt 40 Theile stark gebrannte englische Magnesia, 5 Theile calcinirten Kobalt, 10 Theile Glasfluß, und 3 Theile geschlämmten Blutstein. Diese gut vermischten Ingredienzien werden gehörig calcinirt, und auf einem Mahlersteine mit Lein- oder Nußöhl zu einer feinen, der Buchdruckerschwärze ähnlichen Farbe gerieben. Wenn man nun einen Kupferstich auf Porzellan oder Fayance abdrucken will, so bringt man jene Farbe anstatt der gewöhnlichen Kupferdruckerschwärze auf die gestochene Platte, und wischt sie, wie es bey dem Kupferdrucke gewöhnlich ist, gehörig ab. Der Abdruck geschieht auf Papier, welches vorher gut und gleichförmig mit venetianischer Seife eingerieben worden ist. Diesen Abdruck macht man dann naß, und legt und drückt ihn fest auf das bereits mit Email-Grund bedeckte Porzellan, worauf die frische Farbe gleich haftet, und das Papier ohne dieselbe abgenommen werden kann. Das Geschirr kommt nun in die gelinde Hitze eines Brennofens, wodurch sich alle feine Striche fest und so nett, als ob sie auf dem Papiere ständen, einbrennen: nur muß man die Zeit, in welcher die Hitze zu beendigen ist, genau beobachten. (Bohn u. Riemann.)

Kupferstiche in Gyps abzugießen.

Man mache vorher ein Kästchen von Pappendeckel, worein die Kupferplatte genau paßt, und mache sich eine gehörige Menge Gyps mit Seifenwasser von venetianischer Seife und etwas Alaun zu einer dickfließenden Masse an. Nun reibe man geschwinde die Platte mit rother oder schwarzer Kupferdrucker-

farbe ein, wische sie rein ab, lege sie so in das Käßchen, daß der Stich aufwärts steht, und gieße so viel von der angemachten Gypsmasse darauf, daß sie etwa 3 Messerrücken hoch über die Platte geht. Wenn es getrocknet ist, so hat man bey dem Herausnehmen den deutlichsten Abdruck des Kupfers, der besser, als der schönste Abdruck auf Papier, in die Augen fällt. (Nach Beckmann.)

Lack- oder Glanzfirniß (sehr weißer).

Man erhält ihn, wenn man 8 Loth reinen ausgespühlten Sandarachharz und 2 Loth venetianischen Terpentin in 32 Loth Alkohol bey ganz gelinder Wärme in einem verstopften Glaskolben aufgelöst hat. Einen gleichen gewinnt man, wenn 6 Loth Sandarach, 2 Loth Mastix, 1 Loth Elemiharz, 1 Loth venetianischen Terpentin und 32 Loth Alkohol bis zur völliger Lösung gelinde zusammen digerirt werden. (Hermbstädt.)

Lack- oder Glanzfirniß (gewöhnlicher gelber oder brauner).

Man bereitet ihn durch die Digestion einer Verbindung von 2 Loth Schelllack, 2 Loth Sandarach, 1 Loth Mastir, 1 Loth venetianischem Terpentin und 32 Loth Alkohol. (Derselbe.)

Lackfarben.

Sie sind mit gewissen Farbestoffen durchdrungene Erden. Vorzüglich ist die Alaunfarbe zur Aufnahme der Farben geschickt; minder tauglich dazu ist Bittererde, Kalkerde und Zinnkalk. Die färbenden Stoffe werden entweder mit Alaun oder einer Kochsalzmutterlauge gekocht, und mit Potaschenlauge, Zinnauflösung oder Kreide gefällt; oder das Abkochen geschieht mit einem Laugensalze, und die Fällung mittelst einer Alaunauflösung. Auf diese Weise bereitet man aus Cochenille, mit

Alaun gekocht und mit Laugensalz niedergeschlagen, den Florentiner-Lack, so wie auch aus Fernambuk, Brasilienholz und Färberröthe ähnliche rothe Lacke. (Chem. Onomatologie.)

Lackmustinctur und Lackmuspapier zu bereiten.

Zur Zubereitung der Lackmustinctur lasse man einen Theil feines Lackmus in gepulvertem Zustande mit 6 Theilen destillirtem Wasser und krystallinischem Natrum, welches den sechzehnten Theil des Lackmus beträgt, in einem zinnernen Kessel 10 Minuten lang gelinde sieden. Man filtrire die erkaltete Flüssigkeit durch Papier, und hebe sie unter dem Nahmen **Lackmustinctur** in einem wohl verstopften Glase auf. Will man aber Lackmuspapier verfertigen, welches sich länger hält, und nicht, wie die Tinctur, der Verderbniß unterworfen ist, so erwärme man die Lackmustinctur in einem flachen zinnernen Kessel bis zu 70 Grad Reaumür. Nun lege man Streifen von feinem ungeleimtem Velinpapier hinein, nehme sie, wenn sie eine himmelblaue Farbe angenommen haben, heraus, und lasse sie aufgehängt trocknen. Das so zubereitete Lackmuspapier ist schön von Farbe, gegen Säuren äußerst empfindlich, und läßt sich in einer gut verschlossenen Schachtel Jahre lang ohne Verderbniß aufbehalten. (Hermbstädt.)

Lampe (neu erfundene besondere).

In London hat man eine neue Nachtlampe erfunden. Sie besteht aus einem Platina-Faden, der schneckenförmig um einen Lampendocht gewunden wird, welcher in Weingeist stehet. Man zündet nun den Docht an, und wenn dieser den Platina-Faden bis zum Rothwerden erhitzt hat, löscht man die Lampe aus. Dann behält der Platina-Faden in dem Weingeiste seine Leuchtbarkeit, so lange noch etwas Alkohol vorhanden ist. Eine Unze davon reicht hin, um 16 Stunden Licht zu erhalten. (Oesterr. Beobachter.)

Lampenschwarz für Mahler.

Das Lampenschwarz können sich Künstler leicht selbst machen, indem sie eine Papierdüte über die brennende Oehllampe hängen. (Bohn.)

Lauerwein, Nachwein.

Man pflegt, wenn die Weintrauben 2 oder 3 Mahl gepreßt sind, die Hülsen oder Trebern in etliche Fässer oder Bottiche zu schütten, und je eher, je besser, gutes reines Brunnenwasser, so viel als nöthig ist, darauf zu gießen, es über Nacht darauf stehen zu lassen, und es den folgenden Tag auszupressen: was nun davon abläuft, ist der so genannte Lauer. Man preßt ihn zwar nicht überall aus, sondern läßt nur das Wasser auf den Trebern eine Zeit lang stehen, und füllt ihn hernach auf die Fässer. Will man aber einen recht guten Lauer machen, so kann man vorher überrechnen, wie viel der zehnte Theil des Weins, den man den ganzen Tag über gemacht hat, beträgt. Dann gießt man so viel, als der zehnte Theil ausmacht, frisches Brunnenwasser über die Weintrebern, läßt den Wein daraus treten, thut noch den Schaum oder Gescht vom vergährten Wein nebst den Drüsen, die noch in der Butte geblieben sind, dazu, läßt es, wenn die Trebern vorher mit Stößeln von einander gestampft worden sind, die ganze Nacht mit einander beitzen, und preßt es den folgenden Tag, wenn alles vorher nochmahls durchstampft worden ist, aus. Was nun heraus fließt, wird in Fässer geschüttet, und wenn es vergohren hat, wird der Spund zugeschlagen, und die Fässer in den Keller gebracht. Ueber dies muß man aber auch noch die Vorsicht gebrauchen, daß man die Gefäße, in welchen der Most bereitet worden, sogleich mit warmem Wasser wieder ausbrühet, und wenn sie abgetrocknet sind, an einem luftigen Orte aufbewahret. (Rozier.)

Lebzelten, Pfefferkuchen, verschiedene Gattungen desselben zu bereiten.

Gemeine Gattung desselben. Man nimmt dazu 1 Maß Honig, behält aber ungefähr den vierten Theil davon zurück, brennt den ersten Theil davon in einer Pfanne, und schüttet erst zuletzt den rückständigen Theil dazu. Dann nimmt man 4 Loth Ingwer, 1/2 Loth Potasche, 1 Loth Anis, eben so viel Fenchel und 1/2 Loth Coriander dazu. Die Potasche aber muß mit Mehl vermischt, mit Honig eingerührt, alles gut unter einander gemengt, 1/2 Viertelpfund Mehl darein gerührt, und recht geschlagen werden. Den Anstrich zu diesen Lebzelten macht man von 1/2 Viertelpfund Zucker, gießt hinlängliches Wasser daran, und läßt es kochen, bis eine Haut darüber steht. Dann formt man beliebige Lebkuchen, und läßt sie abbacken.

Dicker Lebzelten. Man nimmt hierzu gutes durchgesiebtes rockenes Mehl und Honig. Den letztern läßt man sieden, bis er Blasen wirft, und recht braun wird, schüttet ihn hernach in ein töpfernes oder hölzernes Geschirr, macht dann eine schöne kalt gegossene Lauge, nimmt zu einem Maß Honig 2 Seitel, oder auch noch etwas weniger, davon, und schüttet sie mit in das Geschirr, worin der Honig gesotten hat, läßt sie aber nicht ganz zum Sieden kommen, sondern schüttet sie in den Honig, und verrührt sie mit demselben. Nun läßt man beydes so kalt werden, daß man den Finger darin leiden kann, und thut hierauf 2 Loth Ingwer, 1/2 Loth Muscatennuß, eben so viel dergleichen Blüthe, 3 Quentchen Nelken, etwas Weniges guten Zimmt, eben so viel Pfeffer, auch klein geschnittene Zitronenschalen, alles nicht gar zu klein gestoßen, hinein. Hernach thut man noch eine Hälfte feines Mehl in das vorhin erwähnte rockene Mehl, und rührt von demselben so viel in den Honig, als man hinein bringen kann, bis der Teig so, wie er zu kleinen Kuchen gewöhnlich ist, wird. Nun wirkt man denselben so lange, bis er hin und wieder

Blasen bekommt, legt ihn hernach auf ein Bret, und läßt ihn auf einem warmen Ofen 3 Stunden stehen. Dann macht man einer Hand dicke oder auch noch stärkere Lebzelten daraus, druckt die Form darauf, thut sie auf ein mit Mehl bestreuetes Bret, und schiebt sie in einen Backofen, wenn man das Brot heraus genommen hat. Wenn sie oben etwas gebacken sind, nimmt man sie aus dem Ofen, und bestreicht sie mit Bier, daß sie etwas abkühlen, thut sie von dem Brete, schiebt sie wieder einzeln in den Ofen, läßt sie vollends darin gahr und schön bräunlich backen, und bestreicht sie noch oft mit Bier. Doch darf der Ofen nicht mehr heiß seyn, weil sie sonst blätterig und schwarz werden. Wenn sie gahr gebacken sind, macht man ein Eis darauf. Hierzu läßt man Honig und etwas Wasser zusammen sieden, verschäumt es ordentlich, und läßt den Honig gut einsieden. Wenn nun die Lebzelten aus dem Ofen sind, nimmt man eine hierzu bestimmte Bürste, und bestreicht sie damit.

Basler Lebzelten. Man läßt ein Maß Honig über dem Feuer sieden, bis er verschäumt ist: dann thut man 2 Pfund fein gestoßenen Zucker, 8 Loth gröblich gestoßenen Zimmt, 12 Loth Nelken, 1 Loth Muscatennuß, 1/2 Pfund klein gestoßene Mandeln, 8 Loth Citronat, 4 Loth Pomeranzenschalen und die Schale von 2 Citronen darein, und läßt es noch einen Sud zusammen thun. Nun nimmt man es vom Feuer, rührt 4 gute Messerspitzen voll Potasche und so viel Mehl darunter, daß der Teig seine gehörige Dicke, wie ein lockerer Knödelteig, bekommt, rührt ihn dann eine ganze Stunde lang auf eine Seite, und formt die Lebzelten nach Belieben aus freyer Hand. Dann läßt man sie eine Nacht in einer nicht gar zu warmen Stube liegen, und bäckt sie in einem Backofen ab, wenn schon das Brot heraus genommen worden ist. Wenn sie gahr gebacken sind, macht man von Eyweiß, gestoßenem Zucker und Citronensaft ein Eis darüber.

Gefüllte weiße Lebzelten. Man schält 1 Pfund Mandeln; 3/4 Pfund stößt man mit Zimmt und Rosenwasser klein, das übrige Viertelpfund schneidet man mit eben so viel Citronat nebst den Schalen von einer Citrone und Pomeranze länglich, und stößt 1 Loth Zimmt gröblich dazu. Dann thut man die gestoßenen Mandeln, 1/2 Pfund gesiebten Zucker, das Weiße von 3 bis 4 Eyern, 1 Quentchen fein gestoßene Muscatenblüthen und eben so viel Cardamomen in ein Geschirr, und rührt den Teig ganz geschwinde unter einander. Nun streuet man Stärkemehl auf ein Brett, schneidet so große Stückchen Oblaten, wie man die Lebzelten groß machen will, streicht den gerührten Teig eines Messerrückens dick darauf, legt den bestrichenen Theil auf das gestreuete Stärkenmehl, bestreicht die nun oberwärts liegende Oblate mit Eyerklar, streuet von den oben gedachten geschnittenen Sachen darauf, belegt sie wieder mit einer Oblate, und überstreicht auch diese mit dem angerührten Teige, bestreuet ihn mit Stärkenmehl, und fährt nur ein Mahl mit dem Wällholze darüber. Dann setzt man die Lebzelten erst lange nachher, als das Brot gebacken worden ist, in den Ofen, damit sie weiß bleiben, vergoldet nachher den Rand, und macht nach Belieben ein Eis darauf.

Leipziger Lebzelten. Es wird 1 Pfund Honig, 1 1/2 Pfund Zucker, 3 Loth Zimmt, 2 1/2 Loth eingemachten Ingwer, Cardamom und Muscatenblüthe von jedem 1/2 Loth, 1 Quentchen Nelken, 5 Loth Citronat, 3 Loth Citronen= oder Pomeranzenschalen, 1/4 Pfund Mandeln und etwas Mehl unter einander gewirkt, bis sich der Teig formen läßt, und dann werden die Lebzelten in einem Ofen abgebacken.

Nürnberger Lebzelten. Man läßt gleich viel warmes Mehl und Honig über dem Feuer zergehen, mischt etwas Zimmt, Nelken, Ingwer, Pfeffer, Cardamom, Citronenschalen und einen guten Theil abgezogene Mandeln, alles gröblich zerstoßen und zerschnitten, nach Belieben darunter, mengt es gut unter einander, wirkt es mit feinem Mehl durch,

treibt es aus, drückt es in Formen, läßt sie im Ofen backen, und überstreicht sie mit Rosenwasser.

Weissenburger Lebzelten. Man nimmt Rockenmehl in eine Schüssel, gießt siedenden Honig darein, rührt es glatt, aber nicht zu dick, sondern nur zu einem Brey ab, und rührt hernach Ingwer, Pfeffer, Nelken, Zimmt, Muscatennuß, dergleichen Blüthen, und kleinwürflich geschnittene Citronenschalen darunter. Dann nimmt man den Teig auf die Hand, und klopft ihn mit beyden Händen eben so, wie man gestärkte Wäsche klopft, bis er schön weiß wird. Hernach formt man runde dicke Kuchen daraus, läßt sie in einem Backofen, welcher nur wie zum Semmelbacken geheitzt seyn muß, gehörig abbacken. Man legt sie aber auf mit Rockenmehl bestreuetes Papier, und setzt sie damit in den Ofen; und wenn sie aufzugehen anfangen, so nimmt man sie alsbald wieder heraus. Wenn sie noch warm sind, so thut man das Papier davon, weicht dann weißen Tragant in Rosenwasser, rührt ihn gut um, nimmt einen saubern Pinsel, tunkt ihn in den angemachten Tragant, bestreicht die Lebzelten damit, indem sie noch ganz heiß sind, und läßt sie von selbst trocknen, damit sie glänzend werden. Das Gewürz nimmt man nach Belieben; doch muß man Zimmt nnd Nelken mehr, als Ingwer und Pfeffer, nehmen. Man darf sie aber in keine Form drücken, sondern sie müssen glatt bleiben.

Lebzelten von Mandeln. Man nimmt 2 altgebackene und recht fein geriebene Lebzelten, 2 Theile Lebzelten- und Brotmehl und 1 Theil Mandeln, die jedoch nicht klein gestoßen, sondern geschält, mit Rosenwasser angefeuchtet, und ganz darunter gemischt werden. Hierzu gibt man noch Nelken, Zimmt und Muscatennuß, nicht gar klein gestoßen, nebst etwas Zucker. Dann arbeitet man den Teig, der mit Rosenwasser angemacht wird, gut unter einander, daß er recht zähe wird, und sich von den Händen schält: hernach wirkt man ihn mit zartem Lebzeltenmehl gut aus, macht beliebige Lebzelten daraus, und läßt sie langsam in einer Tortenpfanne backen, worauf man

se etwas verkühlen läßt, und ein Eis darauf gibt, das man wieder auf einem heißen Ofen trocknen läßt. — Oder man rührt feines weißes Mehl mit Rosenwasser, thut klein gestoßenen Zucker darunter, stößt hernach Mandeln zu einem Brey in Rosen- oder Zimmtwasser, thut sie auch mit in das Mehl, gibt ein wenig Zimmt darunter, damit die Masse einen angenehmen Geruch erhält, und doch dabey weiß bleibt, wirkt dann den Teig aus, und läßt ihn aufgehen. Darauf drückt man ihn in beliebige Formen, setzt sie damit in eine Tortenpfanne, und bestreicht sie mit Tragant oder zerlassenem Zucker.

Durch Abwechslung in der Zuthat lassen sich hernach mehrere Gattungen von Lebzelten machen. Die ganz geringen, die bloß aus Mehl, Honig und Pfeffer, oder auch nur aus Mehl und Honig bereitet werden, lassen sich wohl ohne weitläuftige Anweisung auch aus dem Gesagten verfertigen. (Allgem. Küchen-Lexikon.)

Leder zu färben.

Blau. Man befeuchtet zuerst das Leder mit Urin, welcher mit Alaunwasser gemischt ist, und bestreicht es hernach mit dem ausgepreßten Safte von Kornblumen. Um es dunkelblau zu färben, siede man blaue Brasilienspäne mit ein wenig Alaun ab, bis es eine recht dicke Farbe wird: hernach spanne man das weiße Leder auf ein Bret, und überstreiche dasselbe mittelst einer gelinden Bürste mit der Farbe. Dies lasse man von sich selbst eintrocknen, und wiederhohle das Anstreichen so oft, bis man die Farbe nach seinem Geschmack findet. Die übrig gebliebene Farbe läßt sich aufheben, um in der Folge, wenn sich die Farbe, z. B. auf Schuhen, abgestoßen hat, derselben nachzuhelfen.

Braun färbt man das Leder mit Staub von der eichenen Lauge der Lohgärber, die man, mit etwas Orlean und Alaun vermischt, in Wasser kocht.

Citronenfarb wird das Leder aus Schüttgelb und Bleyweiß zubereitet: man darf aber nur wenig davon nehmen,

damit die Farbe nicht zu gelb wird. Auch läßt sich gestoßener und 3 Tage in Wasser umgerührter Curcume dazu anwenden, wenn er durchgeseihet, und die davon erhaltene gelbe Brühe mit Tragantschleim vermischt wird.

Gelb wird nur das sämische Leder nach dem Waschen angestrichen. Man feuchtet nähmlich zerstoßene gelbe Erde und Kreide mit Wasser an, und streicht hiermit das Leder mit Beyhülfe einer Bürste. Je nach dem man viel oder wenig Kreide zu der gelben Erde hinzu setzt, wird das Leder dunkel- oder hellgelb.

Grün erhält man das Leder mit folgender Farbe. Man nimmt 2 Loth Grünspan, 1 Quentchen Weinstein, eben so viel Salmiak, 1 Maß Essig und 1 guten Löffel voll Honig. Die ersten Species werden pulverisirt, mit dem Essig und Honig in ein reines kupfernes Gefäß gethan, etwas durch einander gerührt, und etwa 8 Tage lang zum Destilliren an einen warmen Ort gestellt: dann wird das oben befindliche, von dem Satz abgesonderte Klare eine schöne grüne Farbe abgeben, die sich nicht bloß auf Leder, sondern auch auf andere Sachen anwenden läßt. Zu einer dunkelgrünen Farbe nimmt man Eisenfeilspäne, oder altes Kupfer und Salmiak zu gleichen Theilen, welches eben so in Essig destillirt wird. Hellgrün färbt man das Leder mit grüner Erde und Bleygelb, welches beydes man mit etwas Gummi auf dem Reibsteine zart abreibt, und es in einem Mahlertiegel zum Gebrauche aufbewahrt. Man incorporirt es mit Tragantschleim und einem wohlriechenden Wasser.

Himmelblau färbt man das Leder mit Lackmus und weißem Bleyweiß, welches man auf einem Reibsteine zart vermischt. Will man es bleumourant haben, so gibt man mehr weißes Bleyweiß: denn je mehr man davon darunter nimmt, um so heller wird die Farbe. Eben so kann man es diamantfarb machen, wenn man etwas mehr Gummi, als bey andern Farben, dazu nimmt. Man verfährt mit diesen Farben, wie bey der vorigen.

Hochroth. Man reibt von dem besten Kugellack auf einem Reibsteine mit frischem Wasser ab, gibt sehr wenig Gummi dazu, nimmt die Farbe in einen Mahlertiegel, macht sie mit Wasser, aber nicht zu dünn, an, und streicht sie auf das Leder ziemlich dick auf. Wenn es trocken geworden ist, reibt man es mit einem Bimsenstein wieder auf, jedoch von der entgegen gesetzten Seite, von welcher man die Farbe aufgestrichen hatte, damit sich das Leder wieder schön aufwerfe.

Mausfarb richtet man das Leder mit gebranntem Pantoffelholze, worunter aber keine Kohlen bleiben dürfen, zu. Man reibt das Pulver mit Rosen- oder Pomeranzenblüthwasser ab, und mischt es mit Tragantschleim.

Pomeranzenfarb. Man reibt feinen Mennig, venetianisches Bleyweiß und Zinnober, so viel man zu brauchen denkt, ab, und verfährt damit, wie bey der vorigen Farbe.

Roth wird das Leder mit Fernambuk gefärbt. Dieses Farbenholz wird, wie alle übrige Farben, mit etwas Alaun in Wasser dergestalt gekocht, daß die Farbe ziemlich einsiedet, und mit dieser Farbe streicht man das Leder 3 bis 4 Mahl mittelst eines Pinsels an.

Schwarz. Zum Grunde dieser Farbe nehme man 4 Loth blaue Brasilienspäne, 2 Loth Gallapfel und 1 Quentchen Alaun, lasse es in einem Gefäße, worein etwa 1 Maß Wasser geht, einen guten Finger breit einsieden, und überstreiche das Fell 2 bis 3 Mahl damit. Dann wende man folgende Farbe an. Man koche 2 Hände voll erlene Baumrinden gleichfalls in einem 1 Maß Wasser haltenden Gefäße, und lasse es einen Querfinger breit einsieden. Hierzu gebe man 6 Loth Kupferwasser, und lasse es abermahls aufkochen. Hiermit überfährt man das Fell 4 bis 5 Mahl, und wenn es trocken ist, nimmt man etwas Baumöhl auf ein wollenes Tuch, und überstreicht das Fell damit, wodurch man ihm einen schönen Glanz ertheilt. Uebrigens geben lindene Kohlen, welche man auf einem Steine mit Oehl, Quecksilber und Nußbaumsaft gut unter einander reibt, eine schöne Lederschwärze, die nicht abgeht.

Handschuhmacher verfahren folgender Maßen bey dem Schwarzfärben des Leders. Man löset Kupferwasser in warmem Wasser auf, und weichet das Leder etwa eine Stunde in dieser Farbe ein: hernach zieht man das Leder durch kaltes Wasser, damit es nicht von dem Kupferwasser zernagt werde. Statt daß das Leder in der Farbe eingeweicht wird, kann es auch, wie bey allen übrigen Farben, 3 bis 4 Mahl mit einem Pinsel angestrichen, und zuletzt gleichfalls durch kaltes Wasser gezogen werden.

Silberfarb. Man reibe weißes Bleyweiß und Kienruß mit einander in etwas Gummiwasser ab, und incorporire die Farbe mit Tragantschleim. Man kann diese Farbe nach Belieben hell und dunkel machen.

Violettbraun. Diese Farbe entsteht aus Florentiner-Lack und ein wenig Indig. Man macht sie mit einem wohlriechenden Wasser und Tragantschleim an. Schon der Florentiner-Lack allein gewährt eine schöne Farbe.

Weiß. Man weiche Kraftmehl in Wasser ein, nehme aber keinen Tragantschleim dazu.

Diejenigen Farben, welche mit Tragantschleim angemacht werden, sind fast bloß auf Schuhe berechnet, daß sie sich jedes Frauenzimmer selbst färben kann. (Mayer, Sprengel, Sammlung bewährter Vorschriften und Vortheile für Frauenzimmer.)

Leder schneller zu gärben.

Der ganze Vortheil besteht darin, daß der Gärbestoff aus der Eichenrinde oder andern diesfälligen Körpern durch Flußwasser ausgezogen, und nun mit diesem Wasser gegärbt wird. Kaltes Wasser dient hierzu besser, als warmes, weil es den Auszug kräftiger liefert. Zwar ist dieser Vortheil nichts Neues: aber eine ausgebreitetere Anwendung desselben würde für Gegenden, in welchen sich große Eichenwälder befinden, eine Quelle der Beschäftigung und des Erwerbes, für Fabricanten aber, welche hierdurch den Gärbestoff verfeinert und in

kleinen Massen erhielten, zum doppelten Vortheile, nähmlich durch Ersparung an Frachtlohn und durch schnelles Erzeugniß, werden. (Gemeinnüz. Blätter.)

Lederlack (elastischer).

Man nimmt hierzu 1 1/4 Pfund weißes Wachs, 3 Loth weiße Seife, 4 Loth braunen Kandiszucker, 5 Loth Weingeist, 4 Loth reinen Gummi = Senegall und 2 Loth hell durchsichtigen Lederleim. Man schneidet und stößt diese Species alle gröblich, gießt in einen 2 Maß haltenden Topf 1 1/2 Maß Fluß = oder Regenwasser, läßt es 2 Finger breit einkochen, und wirft dann unter beständigem Umrühren erstlich das Wachs, dann den Leim, ferner den Gummi, hernach die Seife, und zuletzt den Zucker in das kochende Wasser. Dabey ist zu bemerken, daß man jedes Mahl, wenn man eine der benannten Species in den Topf wirft, denselben vom Feuer abzieht, und, so oft eine Portion hinein geworfen und gut umgerührt worden ist, die Masse ein wenig aufkochen läßt. Am Ende, wenn alle Materialien eingerührt sind, gießt man noch während des Umrührens den Weingeist hinzu, setzt dann den Topf beyseit, und läßt die Masse etwas abkühlen. Nun rührt man 6 Loth fein gestoßene Frankfurter = Schwärze darunter, und verwahrt die Masse an einem kühlen Orte, damit sie nicht anläuft oder schimmlich wird, weßwegen man dieselbe auch zuweilen unter einander rühren, und, wenn sie zu dick werden will, mit heißem Wasser verdünnen muß. Der Gebrauch ist folgender. Stiefeln, Schuhe und alles alte Lederwerk, welches man lackiren will, wird sauber abgebürstet und vom Staube gereiniget, und dann dieser Lack mittelst eines geschliffenen Pinsels so darauf gestrichen, daß alle Stellen damit bedeckt sind. Wenn nun der Lack ganz trocken geworden ist, reibt man alle Stellen sanft mit einem flachen, gleichen und sehr feinen Bimsenstein, worauf man sie mit einer steifen Bürste abbürstet. Durch diese Manipulation erhält das Leder einen starken Spiegelglanz; es be-

hält seine Geschmeidigkeit, und schmutzt auf keine Weise. Mit dieser Masse, die man sich auch zur Hälfte oder nur zum vierten Theile verfertigen kann, reicht man auf 2 bis 3 Paar Stiefeln ein ganzes Jahr aus, um sie vollkommen gut zu lackiren. Noch ist zu bemerken, daß man bey dem Kochen des Lacks wohl Acht haben muß, daß er nicht überläuft: man muß daher, wenn dies zu befürchten ist, den Topf vom Feuer rücken. Man glänzt mit diesem Lack alles Lederwerk, es mag fett oder trocken seyn, vollkommen gut, und man kann die Stiefeln oder Schuhe, wenn sie auch vorher mit Fett oder Thran geschmiert, oder mit englischer Wichse geputzt worden sind, ohne alle Vorrichtung damit lackiren. (Vaterländ. Magazin.)

Lederpappe zu verschiedenen Fournirungen.

Man bringt alle Abgänglinge des Leders nach ihrer Menge in eine Maschine, um sie mit Wasser von ihrem Unrathe auszuwaschen, dann aber mit der erforderlichen Menge Wasser in dieser Maschine zu bearbeiten, bis Alles zu einem feinen Teige geworden ist. Zu besonderen Absichten ist indeß oft eine eigene Feinheit erforderlich, in welchem Falle man mit dem Teige in der Maschine eine solche Menge Kalkmilch vermischt, als nöthig ist, um ihm die feine Textur und die erforderliche Eigenschaft zu geben. Nachdem nun der Teig auf diese Art zubereitet worden ist, wird er in einen Kübel gethan, und in Formen von Eisen- oder Meßingdraht bearbeitet, um ihm den erforderlichen Grad von Stärke zu geben, welchen man zu seiner Absicht für nothwendig hält, worauf er in Formen gethan, und mit einer Handschraubenpresse, die in einem Rahmen über einer Tafel aufgehangen worden, hinreichend gepreßt wird, um das Wasser von dem Teige abzusondern, und ihn so frey aus der Forme heben zu können. Man legt nunmehr jedes Stück, so wie man es erhalten hat, zwischen eine Art von Decke oder Filz in eine aufrechte starke Presse, und preßt es mit solcher Stärke, daß es so frey, als möglich, von Wasser wird, worauf

man es sogleich heraus nimmt, und auf den Boden flach, oder auf Latten, welche man zu dieser Absicht eingerichtet hat, legt. Wenn es nun hier trocken geworden ist, wird es nochmahls in die Presse gethan, und stark gepreßt, damit es eine glatte und ebene Oberfläche erhalte. Sollte dieses Pressen noch nicht hinlänglich seyn, so gebe man im erforderlichen Falle jedem Stücke noch eine Presse zwischen metallenen Platten, oder lasse es zwischen eisernen oder messingenen Rollen durchlaufen, wodurch die ganze Arbeit vollendet ist. — Um Teller, Tintenfässer, Tabaksdosen rc. daraus zu formen, wird der nähmliche Lederbrey genommen; nur wird dabey die Kalkmilch weggelassen. (Repertory of arts and manufact.)

Lederzeug (unrein gewordenes gelbes), auch gelbes Tuch neu zu färben.

Scharde, eine auf dürren Hügeln wachsende, allen Kräutersammlern und Händlern bekannte Blume, läßt sich hierzu mit dem besten Erfolge verwenden. Man nimmt, je nach dem das Stück, welches man färben will, groß ist, mehr oder weniger von diesen Blumen in einen Topf, gibt ein wenig Alaun (auf ein Pfund Scharde etwa 4 Loth) dazu, gießt das Gefäß mit reinem Fluß = oder Regenwasser voll, und läßt es so lange bey gelindem Feuer kochen, bis das Wasser auf 2 Drittel eingesotten ist. Hierauf läßt man die Farbe durch ein Tuch oder Löschpapier laufen, und versetzt sie, je nach dem man sie hell oder dunkel zu haben wünscht, mit fein geschabtem Bleyweiß. Inzwischen wird dasjenige, was gefärbt werden soll, rein ausgewaschen, und nun überfährt man es 2 bis 3 Mahl mit einer in die Farbe getauchten und damit befeuchteten Bürste, worauf man es trocknen läßt. Zuletzt wird der damit übertünchte Gegenstand, als Beinkleider, Handschuhe rc., gut ausgerieben, und mit der Hand, welche ganz unmerklich mit reinem Baumöhl (oder, welches noch besser ist, mit Mandelöhl) befeuchtet wird, überfahren. Diese Farbe ist schön paille, und hält viel

länger, als der allgemein bekannte Anstrich, dessen corrosive Theile die damit belegten Gegenstände in kurzem zu Grunde richten. (Samml. chemischer Experimente.)

Lehm- oder Thonformen, um Eisen darein zu gießen.

Man nimmt von demjenigen Thon, dessen sich die Zinngießer bedienen, und mischt ihn mit auf das feinste zerschlagener und gezupfter Baumwolle. Ueber dies gibt man noch sehr feinen und klaren Sand dazu: da man aber selten solchen, welcher gleich dazu tauglich ist, findet, so reibt man ihn zuvor auf einem Steine, und schlägt ihn durch ein Sieb. Wenn man Alles gut unter einander verarbeitet hat, macht man es mit gutem Bier an, und gibt ihm die gehörige Consistenz. Wenn nun der Thon keine Fettigkeit mehr in sich hat, bildet man die Formen nach Belieben aus der Masse, und läßt sie trocknen. Will man aber die Gießung vornehmen, so müssen die Formen zuvor glühend gemacht werden. Um jedoch das Eisen zum Guß tüchtig zu machen, verfährt man folgender Maßen. Man nimmt gefeiltes Eisen, wäscht es zuerst in Lauge, hernach in Wasser, und läßt es wieder trocknen: dann wird das Eisen mit halb so viel gepulvertem Schwefel vermischt, beydes in einen Tiegel gethan, und in den Gießofen gestellt, wo es, bis es fließt, ein starkes Feuer erhält: es kommt aber eben so leicht, wo nicht noch leichter, als das Kupfer, in Fluß. (Halle.)

Leim für Tischler.

Man zerstößt den Hornleim, weicht ihn in der Leimpfanne so lange mit Wasser oder Kornbranntwein ein, bis er völlig weich ist, kocht ihn hernach auf Kohlen, und rührt ihn dabey so lange fortwährend um, bis er sich ziehen läßt. Bey dem ferneren Gebrauche gießt man etwas Wasser darauf, und erwärmt ihn auf Kohlen. Soll der Leim stark binden, so setzt man etwas vorher in Branntwein eingeweichte Hausenblase hin-

zu. Es ist bekannt, daß der gelbbraune Hornleim der beste ist. Nach Pariser Art setzt man Alaun hinzu, welcher ihn bindender und weißer macht, und verhindert, daß er an feuchten Orten keine Feuchtigkeit an sich ziehe. Der Leim muß schon völlig gut gekocht und ganz aufgelöst seyn, ehe der Alaun zugesetzt werden darf. Das Zusetzen des Alauns darf nicht auf Ein Mahl, sondern nur in kleinen Portionen geschehen, weil der Leim sonst aus dem Topfe läuft. Das beste Verhältniß ist, wenn man zu 1 Pfund Leim 4 1/2 Loth gepulverten Alaun nimmt. (v. Rogge u. Sprengel.)

Leinenfärberey, Vorbereitung zu derselben.

Alles Leinen, es mag in Garn, Fäden oder Weben bestehen, kann man nicht sogleich färben, sondern es muß zuvor sauber gewaschen, und in einer Aschenlauge gekocht, oder, welches noch besser ist, gebleicht werden. Dies ist hiermit ein für alle Mahl gesagt: dann geht man zu dem Färben über, wie es bey jeder einzelnen Farbe bemerkt worden ist. Doch merke man noch Folgendes, welches auch die andern Gattungen von Färberey betrifft. Bey Farben, wo Zinn und Scheidewasser gebraucht wird, darf das englische Zinn nicht eher in das Scheidewasser gelegt werden, als bis dieses mit Wasser vermischt worden ist. Ferner muß bey der ganzen Färberey bloß weiches Flußwasser gebraucht werden. Auch darf man dazu keine andere Kessel, als von Kupfer oder Messing, die nicht verzinnt sind, anwenden, ausgenommen bey echten Farben, wobey sie verzinnt seyn können. Letztens ist es dienlich, alle Farben den Abend vor dem Gebrauche, wenn sie zuvor klar gemacht worden sind, einzuweichen. Wo dieselben einer längern Einweichung bedürfen, ist es ohnehin bemerkt worden. (Nach Gühlich.)

Leinenzeug zu glänzen und zu steifen.

Man koche Stärke, doch nicht gar so stark, als sonst gewöhnlich, lege dann das Leinenzeug auf einen Tisch, reibe

so viel Stärke ein, daß es ganz naß wird, lasse es ziemlich trocken werden, und rolle es hernach auf einer Rolle. Wenn das Leinenzeug schwarz gefärbt worden ist, so koche man Leim, und verfahre damit, wie mit der Stärke. (Magaz. der Haushaltungskunst.)

Leinwand in kurzer Zeit zu bleichen.

Man mache eine Lauge von Kuhmist auf eben die Art, wie man Lauge von Asche macht, koche die Leinwand darin, und bringe sie dünn auf die Bleiche. Ferner verdünne man in einer Wanne Kuhmist mit Wasser, weiche die während des Tages auf der Bleiche wohl begossene Leinwand darin ein, und lasse sie bis Morgens darin stehen, worauf man sie auswäscht, wieder auf die Bleiche bringt, und gut begießt. Man wiederhohle dieses Einweichen alle Abende, und fahre damit fort, so wird man bey günstigem Bleichwetter noch vor Ende der dritten Woche eine so weiße Leinwand haben, als man sie nur wünschen kann. (Hannöv. Magazin.)

Limonade.

Einige nehmen auf 2 Seitel frisches Brunnenwasser 3 oder 4 Limonien, schneiden die äußere gelbe Schale ab, werfen sie in das Wasser, decken das Gefäß zu, und lassen es ein Paar Stunden stehen, drücken nachher den Saft aus den geschälten Limonien hinein, lassen es wieder 1/2 Stunde stehen, seihen das Wasser durch ein dichtes Tuch, und geben so viel gestoßenen Zucker, als sie für nöthig halten, hinein: dann gießen sie es etliche Mahl aus einem Gefäße in das andere, um den Zucker desto besser aufzulösen, und lassen das Getränk nochmahls durch das Tuch laufen, damit es recht lauter werde. Andere hängen gleich Anfangs etwas zerknickten Coriander und gestoßenen Zimmt in ein Säckchen gebunden in das Wasser, und lassen es einen halben Tag stehen. Noch Andere reiben über dies 2 bis 3 Gran Bisam mit 6 Mahl

so viel Zucker auf einem Reibsteine so lange ab, bis man keinen Bisam mehr sieht, und thun es hernach unter die Limonade, welche sie hierauf noch etliche Mahl unter einander abgießen. Die gemeinste Art ist folgende. Man nimmt 2 bis 3 Limonien nebst 4 Loth Zucker auf 2 reichliche Seitel Brunnenwasser, schneidet sie scheibenweise, wirft beydes in das Wasser, läßt den dritten Theil davon einkochen, und seihet es, wenn es kalt ist, durch ein Tuch. Eine bessere Gattung von Limonade ist folgende. Man gibt 2 frische Eyerdotter mit einem Löffel voll gestoßenem Zucker in ein 2 Seitel haltendes Gefäß, und füllt ein anderes in der nähmlichen Größe mit Wasser an. Beyde Gefäße gießt man nun so lange mit einander ab, bis das Wasser die Eyer ganz angenommen hat, worauf man den Saft von einer oder 2 Limonien hinein drückt. (Allgem. Küchen-Lexikon und Vortheile für Frauenzimmer.)

Limonade (Danziger.)

Man nimmt 2 Pfund gut getrocknete Limonienschalen, wovon das Mark oder die innere weiße Schale gut ausgeschnitten worden, ferner 1 1/4 Loth feinen Zimmt, 1/2 Loth Muscatennuß, 4 Loth ausgetrocknete Brotrinde und 2 Loth Weinsteinsalz. Wenn alles klar gemacht worden ist, wird es in eine Flasche gethan, 4 Maß Weingeist darüber gegossen, die Flasche gut verwahrt, ungefähr 8 Tage lang in gelinde Wärme gestellt, dann in die Blase geschüttet, gut abgezogen, und mit Zuckerwasser versetzt, welches aus 5 Pfund ordinärem Hutzucker, und 3 1/2 Maß Wasser zubereitet wird. Nach Verlauf von einigen Tagen wird es filtrirt, und mit der unter dem Artikel: Tincturen, angegebenen gelben Farben-Tinctur gefärbt. (Danziger Liqueurfabrikant.)

Liqueur-Bereitung (wohlfeile), allgemeine Vorschriften zu derselben.

Man hat bey den in diesem Lexikon angegeben Liqueure

darauf gesehen, daß sie um einen billigen Preis verkauft werden können, wobey oft mehr, als bey doppelten Liqueurs, gewonnen werden kann. Doch hat man dabey folgende allgemeine Regeln zu merken. Man kann bloß durch Aufguß, also ohne Destillation, verschiedene Sorten theils schlechte, theils gute Liqueurs bereiten, oder das Feine aus den Gewürzen und Kräutern ausziehen. Wie man schlechte Sorten durch Aufguß bereiten könne, davon ist hier die Rede nicht, da sie jeder leicht verfertigen kann, wenn er die guten zu bereiten versteht. So gut nun aber auch diese Verfahrungsart ist, bloß durch Aufguß gute Sorten Liqueur zu bereiten, so ist dieses Verfahren doch nicht bey allen Sorten anwendbar, weil viele eine weiße Farbe haben sollen, welches bey dieser Bereitungsart nicht möglich ist, da der Spiritus die Farben der Ingredienzien an sich nimmt: man kann dies also nur bey farbigen Liqueuren thun. Da nun die bisher angezeigten und die noch anzuzeigenden Liqueurs unter die feinen Gattungen gehören, so wird hier Ein für alle Mahl angemerkt, daß der auf die angezeigten Gewürze und Kräuter aufzugießende Spiritus ganz fein, von allem üblen Geschmacke gereinigt, und wenigstens 2 Mahl abgezogen seyn muß. Dieses Abziehen kann bloß durch Beymischung guten reinen Wassers geschehen. Z. B. man hätte eine Abziehblase von 10 oder 12 Maß, und man wollte 5, 6 oder 8 Maß Branntwein abziehen (denn wenigstens der vierte Theil der Blase muß allezeit leer bleiben), so zieht man den ordinären Branntwein das erste Mahl, wenn es Branntwein genug ist, ohne Zugießung einigen Wassers behuthsam, und ohne Phlegma mit herüber zu treiben, ab; das zweyte Mahl, wenn man z. B. von 8 Maß Branntwein, je nach dem derselbe gut ist, 4 bis 5 Maß Spiritus erhalten hat, gießt man so viel frisches reines Wasser hinzu, daß die Blase den vierten Theil leer bleibt, und wirft hierzu allen Falls noch ein Paar Hände voll Küchensalz, 1 Loth Anis und eben so viel Späne von Eichenholz, nebst einer kleinen in Stücken geschnittenen Zwiebel mit in die Blase, treibt

hierauf den Weingeist behuthsam ab, und hebt denselben zur Verfertigung der Liqueure durch bloßen Aufguß auf. Zur Verfertigung feiner Liqueure wird jedes Mahl guter Spiritus verlangt: doch braucht der gewöhnliche Fruchtbranntwein dazu nur ein Mahl abgezogen zu seyn; aber bey diesem Abziehen müssen die vorher angezeigten Dinge, nähmlich Salz, Anis, Späne von Eichenholz und die Zwiebel, mit in die Blase gethan werden. Zum zweyten Mahl wird dieser erhaltene Spiritus ohnehin mit den angegebenen Gewürzen und Kräutern abgezogen. Wenn also in diesem Buche bey der Zubereitung der Liqueurs von Aufgießen des Weingeists die Rede ist, so wird dieser ein Mahl abgezogene Branntwein darunter verstanden.

Bey allen farbigen und dunkeln, aber nicht ganz feinen Aquaviten kann man nicht nur von dem gewöhnlichen Syrup, sondern auch Farin- oder Puderzucker, und, wo der Honig wohlfeil ist, auch diesen zum Versüßen mit anwenden; und in diesem Falle kann man sogleich guten Fruchtbranntwein auf die dazu gehörigen Species gießen, sie damit einige Tage stehen lassen, und nach folgender Anweisung abziehen. Vor allen Dingen muß man das nöthige kalte Wasser in das Kühlfaß bringen, nicht weniger die Vorlage an die durch das Kühlfaß gehende Röhre befestigen, und damit der Spiritus und die feinsten Theilchen von den Gewürzen nicht so leicht verfliegen können, gedachte Vorlage mit einem von etwas Mehl bereiteten Kleister, welcher auf ein hinlänglich großes und etwas starkes Papier nicht zu dünn aufgestrichen wird, verkleistert werden. Da nun aber die Röhre des Kühlfasses gewöhnlich viel zu dünn ist, als daß sie den Hals der Vorlage gehörig ausfüllen sollte, so muß man um die Röhre etwas Leinwand wickeln, damit sie ordentlich in den Hals der Vorlage passe. Hierauf wird die Abziehblase, welche nebst Hut und Röhren gut verzinnt seyn muß, ordentlich in den Abziehofen eingehängt, wobey die oben am Rande herum noch befindlichen Fugen gut mit Lehm verstrichen werden müssen, damit nicht durch sie die

mehreste Hitze davon gehe. Dann werden die eingeweichten Species sammt dem hierzu nöthigen Branntwein hinein geschüttet, der Hut gut eingepaßt, und der Schnabel von dem Hute in die Kühlfaßröhre eingesteckt. Hierauf müssen sämmtliche Fugen, so wohl an dem Hute, als an der Kühlfaßröhre, mit auf starkes Papier gestrichenem Kleister aufs beste vermacht, und zu mehrerer Vorsicht mit starkem Spagat umwunden werden, damit sich das Papier nicht ablösen könne. Nun werden so wohl die vor dem Ofenloche befindliche eiserne Thür, als auch die in den Ecken des Ofens oben befindlichen Zuglöcher aufgemacht, das Feuer angezündet, das Kohlenbehältniß voll Kohlen geschüttet, und die am Kohlenofen befindliche Thür wieder zugemacht: mit der Feuerung aber wird so lange fortgefahren, bis der Hut und die Röhren heiß zu werden anfangen. So bald nun der Schnabel des Huts nach dem Kühlfasse zu recht heiß zu werden anfängt, macht man die in den Ecken des Abziehofens oben befindlichen Löcher bis auf eins zu, und so bald der Spiritus tropfenweise herüber zu gehen anfängt, kann man auch dieses offen gelassene Zugloch nebst dem Aschenloche zumachen, und den Spiritus nur mit starken Tropfen übergehen lassen, wobey man jedoch dann und wann nachsehen muß, daß der Spiritus nicht zu heiß übergehe, oder gar zu stark zu laufen anfange, in welchem Falle man einen recht stark angefeuchteten Hader auf den Hut der Blase legen muß, welches das allzu starke Herübergehen stillt. Dabey muß man aber auch darauf sehen, daß das Feuer nicht ausgehe, und die Blase aus dem Gang komme. Sieht man aber, daß die Kohlen nicht zu stark glimmen, sondern eine gleiche Hitze unterhalten, und die Tropfen in der gehörigen Ordnung herüber gehen, so kann man sich wohl eine Stunde davon entfernen, und dann wieder etwas Kohlen nachlegen. Im Anfange hat man sich besonders wohl vorzusehen, daß man nicht zu starkes Feuer unter den Ofen mache, weil sonst leicht die heftigen Dämpfe den Hut abstoßen könnten, wodurch der Branntwein überschießen würde. Aus eben dieser Ursache muß die Blase, wie oben gesagt wur-

de, zum vierten Theile bey dem Anfüllen leer gelassen werden, damit die aufsteigenden Dämpfe Plaz genug haben, und nicht den Hut abstoßen. Da aber ein Branntwein mehr Spiritus, als der andere, in sich enthält, so muß man, wenn ungefähr halb so viel Spiritus, als man Branntwein genommen hat, herüber gegangen ist, Acht geben, daß kein Phlegma mit herüber gehe, und den Spiritus verderbe: denn besser ist es, etwas weniger, als zu viel, übergehen zu lassen, weil ein einziger Löffel voll Phlegma etliche Maß Spiritus verdirbt, oder ihm wenigstens einen unangenehmen Geschmack ertheilt. Es ist also nöthig, vorher den Gehalt des Branntweins zu prüfen, wozu unter dem Artikel: Branntwein, Anleitung gegeben worden ist. Eben so kann man während des Abziehens eine Probe anstellen. Gesetzt, man hätte eine Abziehblase, die so groß ist, daß man 6, 8 oder mehr Maß zum Abziehen hinein bringen könnte, wobey jedoch der vierte Theil der Blase nach Erforderung noch leer bliebe, und man hätte ferner eine Vorlage, an welcher die Maße oder halben Maße mit 1, 2, 3 u. s. f. durch Ziffern angemerkt wären, so würde man an der Vorlage sehr leicht sehen können, wie viel Maß Spiritus man schon herüber habe. Weiß man nun, wie viel der Branntwein etwa an Spiritus hält, so kann man auch leicht wissen, wie viel beyläufig noch auf der Abziehblase sey, und dann die Vorlage nach Befinden noch einige Zeit vorliegen lassen, oder sie wegnehmen, den guten Spiritus verwahren, und den übrigen noch besonders herüber treiben, und ihn zum nächstfolgenden Abzuge mitnehmen. Oder man läßt, nachdem ungefähr so viel Spiritus, als die Hälfte des in die Blase gethanen Spiritus ausmacht, herüber ist, etwas von dem herüber gehenden Spiritus in einen alten Löffel laufen, und zündet ihn, entfernt von dem andern Spiritus, an, und läßt ihn ganz abbrennen; so wird man aus dem zurück bleibenden Phlegma beurtheilen können, wie viel Spiritus noch auf der Abziehblase sey, um das weitere Abtreiben hiernach einzurichten. Dies wäre denn die Anweisung zu dem

gewöhnlichen Abziehen des Aquavits: man kann ihn aber veredeln, wenn man dem zum ersten Mahle herüber gezogenen Spiritus noch etwas Gewürz zusetzt, und eben so viel reines Wasser, als der Spiritus beträgt, zugießt, und ihn nun noch ein Mahl herüber zieht. Auf diese Art bleibt das noch bey dem Spiritus befindliche Oehl, welches ihm einen unangenehmen Geschmack gibt, bey dem in der Abziehblase befindlichen Wasser zurück, und der aus diesem 2 Mahl übergetriebenen Spiritus verfertigte Aquavit bekommt einen weit angenehmeren und reineren Geschmack, als der nur 1 Mahl abgezogene.

Daß man den übergetriebenen Spiritus seiner Stärke wegen nicht trinken kann, sondern denselben, wenn er nicht süß gemacht werden soll, wenigstens mit etwas frischem Wasser versetzen müsse, um ihm seine Stärke zu benehmen, ist allgemein bekannt. Da aber diese Verdünnung sehr selten mit Wasser geschieht, sondern der Aquavit, wenn er gut heißen soll, mit etwas Zucker versetzt seyn muß, so muß dieser, ehe er unter den Spiritus gethan werden kann, gesotten werden, welches auf folgende Art geschieht. Man nimmt nach der Menge des zu versüßenden Spiritus 2, 3, 4 auch mehrere Pfund Zucker, um ihn durch das Sieden zum gehörigen Gebrauche vorzubereiten. Wenn man z. B. 4 Pfund Zucker nöthig hatte, so nimmt man hierzu eine verhältnißmäßig große gut verzinnte Casserole, und gießt auf diese 4 Pfund Zucker 1 Maß, höchstens 6 Seitel Wasser, und setzt es über das Feuer: die Casserole darf aber nicht zu klein seyn, damit noch hinlänglicher Platz übrig bleibe, und der Zucker nicht sogleich überlaufen könne. Wenn nun der Zucker zu sieden anfängt, und der Schaum in die Höhe steigt, so schöpft man ihn mit dem Schaumlöffel ab, und gießt ein wenig kaltes Wasser hinein, damit der Schaum abermahls in die Höhe komme, und wieder abgeschöpft werden könne, welches so lange wiederhohlt wird, bis sich kein Schaum mehr zeigt, worauf man ihn noch so lange sieden läßt, bis er, wenn man ihn in den Löffel nimmt, und wieder ausgießt, nicht mehr in Tropfen, sondern in Gestalt eines Fadens heraus läuft. (S.

auch oben: Aquavit abzusüßen.) Nun nimmt man ihn vom Feuer, und läßt ihn kalt werden, worauf man ihn durch einen von weißem Filz verfertigten Filtrirhut seihet, ehe man ihn unter den Spiritus gießt. Wenn man hernach dieses vorgenommen hat, wird der Spiritus mit dem Zuckerwasser gut unter einander geschüttelt, worauf man ihn noch einige Tage stehen läßt, ehe man ihn in Bouteillen füllt. Auch kann man, wenn der Zucker zu sieden anfängt, das Weiße von einem Ey, welches aber gut abgeklopft werden muß, mit hinein thun, wodurch sich der Zucker besser läutert. Noch hat man darauf zu sehen, daß man den Spiritus nicht durch Zusetzung allzu vielen Zuckerwassers gar zu süß und leicht mache, so wie derselbe im Gegentheile, wenn ihm zu wenig Zuckerwasser zugesetzt würde, zu viel Stärke und Feuer behielte. Läßt sich aber die Stärke desselben durch Zugießung des nöthigen Zuckerwassers nicht hinlänglich temperiren, so mußte man noch etwas frisches Brunnenwasser hinzu gießen. Wenn der Spiritus auf obige Art abgezogen worden ist, kann man nicht leicht zu viel oder zu wenig thun, wenn man zu 2 Seiteln Spiritus 1¼ Seitel Zuckerwasser nimmt. (Nach dem Danziger Liqueur-Fabrikanten.)

Löthung.

Um Zinn zu löthen, schmelzt man Mareasit und feines englisches Zinn, und gießt es über ein Blech, damit es aus einander laufe, und dünn werde. Wenn man nun das zerbrochene Zinn wieder mit einander vereinigen will, legt man etwas von dieser Löthung auf einen Theil des Zerbrochenen, hält den andern darauf, damit das Loth zwischen den zerbrochenen Stücken zu liegen komme, und hält es nun über ein gelindes Kohlenfeuer, worauf das Loth fließend wird, und beyde Theile wieder vereinigt. Auch bedient man sich hierzu des so genannten Schlagloths, welches aus 2 Theilen englischem Zinn, einem Theile Bley und eben so viel Wismuth besteht, und zusammen geschmolzen wird.

Zum Löthen des Messings, Eisens und anderer Metalle bedient man sich des so genannten Schnellloths, welches aus einem Theile ordinärem Zinn, 2 Theilen Bley und einem Theile Wismuth besteht. Auch bedient man sich dazu der kalten Löthung. Man macht nähmlich die Sache, welche gelöthet werden soll, erst frisch, legt hernach den Kolben in das Feuer, und bestreicht die zu löthende Stelle mit in Baumöhl eingeweichtem Salmiak, streuet dann pulverisirten Colophonium darauf, und löthet mit Hülfe des erhitzten Kolbens und des obigen Schnellloths das Zerbrochene zusammen, worauf man das überflüssige Loth mit einem Messer oder einer subtilen Feile wieder wegnimmt.

Das Loth der Flaschner oder Spengler ist folgendes: Man nimmt nach Belieben einen Theil Zinn und eben so viel Bley, schmelzt es mit einander, gießt es in eine längliche Form, und läßt es erkalten. Hiermit wird alles Blech bey einem gelinden Feuer gelöthet; nur muß, wenn das Loth von Dauer seyn soll, ein Stückchen Blech darauf gelegt, und mit angelöthet werden. Auch muß etwas Colophonium untergestreuet werden, damit das Loth besser fließe. (Kunst- u. Werkschule.)

Luftwasser (Danziger).

Man nimmt hierzu 3 Loth Fenchel, 3 1/2 Loth Rosmarin, 6 Loth Rettig, 3 Loth Kümmel, 2 Loth römische Kamillen, 1 1/2 Loth Violenwurzel, 1 1/2 Loth Sassefras, 3 Loth Lavendelblumen, 1 1/2 Loth Zimmt und 2 Loth Weinsteinsalz. Alles wird klar gemacht, in eine Flasche gethan, 4 Maß Spiritus zum Abziehen darauf gegossen, dann 8 Tage lang bey gelinder Wärme stehen gelassen, hernach abgezogen, und mit Zuckerwasser, welches aus 6 Pfund Zucker und 3 1/2 Maß Wasser bereitet wird, versetzt, und einige Tage nachher filtrirt. Dieses erhält die himmelblaue Tinctur, womit es ganz blaß gefärbt wird.

Macaroni-Nudeln.

Diejenigen, welche zum Kauf verfertigt werden, werden bloß aus einem festen Teige von Mehl und Wasser gemacht. Der Teig wird mit einem Treibholze so dünn, als möglich, und recht glatt ausgetrieben: dann schneidet man den Rand gerade, daß der ausgetriebene Teig gleichsam ein Viereck ausmacht. Nun streuet man ein wenig Mehl darüber, schneidet die Mehlblätter in der Weite von 2 bis 3 Linien von einander, und wickelt sie auf, in welchem Zustande sie, wenn man sie an den Enden geferbt hat, um sie bogicht zu machen, Bandnudeln heißen; wenn man aber diese kleinen Bänder von Teig, so lang sie sind, über eine Art von großer Nadel oder Draht wickelt, und sie in der Länge der Fleckerl oder etwas darüber von einander schneidet, so entstehen daraus die Macaroni-Nudeln, welche hohl seyn müssen. (Germershausen.)

Macronen.

Man vermischt 1 Pfund gestoßene Mandeln mit 1/2 Pf. zerstoßenem Zucker und dem Weißen von 4 Eyern, quirlt alles gut durch einander, streuet von dieser Masse kleine Haufen auf Oblaten, so groß man die Macronen haben will, und bäckt sie in einer jähen Hitze schön gelblich ab. Auch kann man klein gestoßenes Gewürz, als Zimmt, Cardamom, Muscatennüsse und klein geschnittene Citronenschalen, darunter nehmen. (Triester Zuckerbäcker.)

Magen-Confect.

Man gießt etwas frisches Wasser auf 1 Pfund Zucker, und läßt ihn so lange sieden, bis er ganz dick wird: dann läßt man ihn erkalten, thut verschiedenes feines Gewürz, als Zimmt, Nelken und Muscatenblumen, von jedem 1/2 Loth, Cardamom und Cubeben, von jedem 1 Quentchen, alles gehörig gestoßen, hinein, gibt klein geschnittene Citronenschalen

und 1/2 Pfund gestoßene Mandeln dazu, und macht mit gutem Kraftmehl einen Teig davon an, treibt denselben recht dünn aus, drückt ihn in hölzerne Formen, bestreicht das Blech mit Butter, und bäckt es nicht zu braun. Dann mischt man etwas Eyerklar, Rosenwasser und Zucker unter einander, bestreicht das Confect damit, und läßt es im Ofen trocknen. — Oder man nimmt 1 Pfund recht klar gestoßene Mandeln, eben so viel ganz fein zu Pulver geriebenen und gestoßenen Zwieback, 2 Pfund durchgesiebten Zucker, 8 Loth eingemachten Ingwer, 4 Loth Zimmt, 10 bis 12 Gran orientalischen Moschus und 1/2 Drachme Citronen-Essenz. Das Gewürz stößt man klein, und den Ingwer macht man gleichfalls so klein, als möglich, mischt alles gut unter einander, druckt es ebenfalls in die Formen, und läßt es bey gelindem Feuer in einer Tortenpfanne trocken werden. Letzteres wird unter dem Nahmen eines stärkenden Magen-Confects verkauft. (Magazin für Frauenzimmer.)

Magen-Morsellen.

Man siebt hierzu 2 Pfund Zucker durch, und läßt ihn halb sieden, thut ihn dann vom Feuer, rührt ihn, bis er schön weiß wird, gießt etwas Rosenwasser hinzu, und läßt ihn wieder ein wenig sieden, thut ihn dann vom Feuer, und rührt ihn, bis er klebt, läßt ihn hierauf wieder etwas warm, aber nicht zu heiß werden, und rührt folgendes Gewürz hinein. Man nimmt Zimmt, Nelken, Muscaten und Cardamom von jedem 1 Loth, Muscatnuß 1/2 Loth, eben so viel Lavendel, Pinien- und Pistaziennüßchen von jedem 1 Loth, eben so viel Citronat, dann Citronen- und Pomeranzenschalen nach Belieben. Das Gewürz wird gröblich gestoßen, die Pinien- und Pistaziennüßchen länglich, der Citronat und die Citronen- und Pomeranzenschalen würflich geschnitten, alles gut unter einander gerührt, hierauf in beliebige Formen gegossen, gebacken, und wenn es kalt ist, kann man es in Stückchen nach Belieben schneiden. — Oder man nimmt folgendes Gewürz dazu: 1 Loth

Zimmt, 1 Quentchen Cardamom, eben so viel Muscatenblumen, 1/2 Loth Muscatennuß, 1 Quentchen langen Pfeffer, 1/2 Loth Coriander, eben so viel Rosmarinblätter und Lavendelblüthen, 1 Loth Piniennüsse, eben so viel Pistazien, 1 Loth Citronat, und Pomeranzenschalen nach Belieben, welche leztern aber zuvor ein wenig mit Zucker gesotten werden. Uebrigens verfährt man damit, wie mit der ersten Gattung von Morsellen. (Allgem. Küchen = Lexikon.)

Magenwasser (rothes).

Man nimmt dazu 1/2 Loth Angelica, 1 1/2 Loth Calmus, 1/2 Loth Rosmarin, 2 Loth Wachholderbeeren, 1/2 Loth Pimento, 3 Loth Citronen = und eben so viel Pomeranzenschalen, 2 1/2 Loth Kümmel und eben so viel Anis. Wenn diese Species klar gemacht sind, füllt man sie in eine Flasche, gießt 4 Maß guten Branntwein darauf, und zieht es nach Verlauf von einigen Tagen gehörig ab. Zum Versüßen des hiervon erhaltenen Weingeists nimmt man 1 bis 1 1/2 Pfund gewöhnlichen Syrup, den man mit 7 Seiteln Wasser kocht, dann abschäumt, und, wenn er gut ausgeklärt ist, mit dem erhaltenen Weingeiste vermischt.

Ein feineres Magenwasser geben folgende Species: 3 Quentchen Cardamom, eben so viel Muscatnuß, 2 Quentchen Paradieskörner, eben so viel Rosmarinblüthe, Majoran und Lavendelblumen, 1 1/2 Loth feiner Zimmt, 1 1/2 Quentchen Nelken, 1 Loth Citronenschalen, eben so viel Pomeranzenschalen und 2 Loth Calmus. Sämmtliche Species werden theils gestoßen, theils geschnitten, in eine Flasche gethan, 2 Maß doppelt abgezogener Spiritus darauf gegossen, und die Flasche gut verwahrt. So läßt man sie 14 Tage bis 3 Wochen bey gelinder Wärme stehen, gießt es dann ab, mischt es mit aus 2 Pfund Hutzucker und 1 1/2 Maß Wasser bereitetem Zuckerwasser, und filtrirt es nach Verlauf von einigen Tagen. Auf die zurück gebliebenen Species kann man wieder 1

Maß guten, keinen üblen Geruch bey sich führenden Brannt-
w in gießen, sie damit 3 Wochen in der Wärme stehen las-
sen, es abziehen, und, mit Syrup, wie oben, versüßt, einen
zwar ordinären, aber doch guten Aquavit bereiten. Oder man
setzt die Species von mehreren Mahlen auf, gießt 2 Maß Wein-
geist darüber, bringt es in die Abziehblase, und verfährt, wie
schon oft gemeldet worden. Alle diese Gattungen erhalten die
unter Calmus-Aquavit angegebene rothe Tinctur. (Danziger Liqueur-Fabrikant.)

Mahlertuch zu bereiten.

Die Leinwand wird mit einem glatten Steine geebnet, und hierauf mit Hefen mittelst eines Spatels, oder bloß mit Wasser bestrichen. Ehemahls nahm man statt der Hefen Mehl-
kleister, den aber jetzt geschickte Mahler verwerfen, weil er mit der Zeit sammt den darauf aufgetragenen Farben abspringt. Ueber diesen Anstrich trägt man gleichfalls mit einem Spatel einen von Ocker mit Oehl geriebenen Grund, und zuletzt den eigentlichen Grund des Mahlertuchs auf, welcher letzte gewöhnlich grau ist, aus Bleyweiß und Kohlenschwarz zusammen gesetzt, und wie jede andere Oehlfarbe mit Oehl gerieben wird; denn der graue Grund dient bey dem Mahlen schon statt des Halbschattens. Neuere geschickte Künstler haben aber bemerkt, daß sich die auf einen weißen Grund gemahlten Gemählde am besten halten, zu welchem bloß Bleyweiß mit Oehl gerieben wird. Noch ist zu bemerken, daß die drey gedachten Anstriche sämmtlich ganz dünn aufgetragen werden müssen. (Sprengel.)

Mandeln zu rösten.

Man nimmt 1 Pfund Zucker und 1 Seitel Wasser in eine messingene Pfanne, und läßt ihn darin sieden, bis er nicht mehr schäumt, und sich zu spinnen anfängt. Dann thut man 1 Loth gestoßenen Zimmt und 1 1/4 Pfund ganze Mandeln darein, läßt sie unter beständigem Rühren fortsieden, bis sie

etwas bräunlich zu werden anfangen, worauf man sie erkalten läßt, und in reinen Schachteln an trockenen Orten aufbewahrt. (Triester Zuckerbäcker.)

Mandel-Biscoten.

Man rührt gestoßene Mandeln, hinlängliche Eyerdotter, schönen weißen Zucker, Anis, Coriander und Rosenwasser gut durch einander, und schüttet es, wenn es fertig ist, auf Oblaten, bestreicht dieselben am Rande mit Eyerklar, legt wieder eine Oblate darauf, macht es auf beyden Seiten zu, daß die Mandeln nicht heraus fließen können, thut sie geschwinde in den Ofen, und läßt sie backen, wobey sie schön auflaufen. Dann nimmt man sie wieder heraus, und schneidet sie eines Fingers breit in die Länge, legt sie wieder auf ein sauberes Papier, bringt sie in einen warmen Ofen, und wendet sie oft um, damit sie recht austrocknen und mürbe werden. Auch kann man nach Belieben etwas Mehl darunter nehmen, wobey sie jedoch nicht so schön braun werden. (Magazin für Frauenz.)

Mandel-Liqueur.

Man stößt 3/4 Pfund bittere Mandeln, thut sie in eine Flasche, gießt 2 Maß Weingeist darauf, verwahrt die Flasche wohl, läßt sie bey mäßiger Wärme 3 Wochen digeriren, gießt es dann behuthsam ab, und versüßt es mit aus 2 Pfund Zucker und 1 1/2 Maß Wasser zubereitetem Zuckerwasser. Die übrige Behandlung ist die nähmliche, wie sie schon oft angezeigt wurde. (Danziger Liqueur-Fabrikant.)

Mandelmilch.

Man stoße 6 Loth geschälte Mandeln und 2 Loth Gurken- oder Melonenkerne, oder Kerne von Sonnenblumen in einem Mörser, mische 1 Loth Zucker darunter, gieße nach und nach während des Stoßens ein Seitel Wasser daran, und seihe

he es dann durch ein leinenes Tuch. Den Ueberrest stoße man von neuem mit einem Seitel Wasser, presse es abermahls durch, und wiederhohle das Stoßen und Ausdrücken, bis ein ganzes Maß Wasser verbraucht ist. Leckerhafte Personen können einige Löffel voll Pomeranzenblüthenwasser hinzu thun. Auch kann man für Kranke statt des gewöhnlichen Wassers Gerstenwasser dazu nehmen. — Oder man schält 6 Loth bittere und eben so viel süße Mandeln, und stößt sie mit Rosenwasser, damit sie nicht öhlicht werden, gießt dann etwas klares Brunnenwasser darauf, seihet es damit durch, stößt noch 4 Loth von den vielerley kühlenden Samen, welche man unter diesem Nahmen in den Apotheken und bey den Specereyhändlern erhält, recht durch, und preßt auch diesen mit Brunnenwasser aus. Ferner läßt man 1 Pfund feinen Canarienzucker darin zergehen, schüttet es zusammen in eine zinnerne Schüssel, und setzt diese damit auf Kohlen, rührt es dann mit einem silbernen Löffel fleißig um, damit es sich nicht anhängt, und läßt es auf dem Kohlenfeuer so lange stehen, bis beynahe der dritte Theil eingesotten ist. Wenn es vom Feuer genommen wird, schüttet man 4 Loth Pomeranzenblüthenwasser darein, gießt es in eine Flasche, und schüttelt es oft um. Man kann diesen Mandelmilch-Extract lange Zeit aufbewahren. Wenn man eine gute Mandelmilch vorzusetzen hat, so braucht man nur in ein halbes Seitel Wasser einen Löffel voll davon zu gießen. (Küchen-Lexikon u. Kochbuch für Kranke.)

Mandelseife.

Man stößt abgezogene Mandeln mit Rosenwasser in einem Mörser zu einem Brey, gibt venetianische Seife in dem nähmlichen Gewichte dazu, läßt beydes mit Froschlaichwasser und weißem Lilienwasser unter stetem Umrühren aufkochen, und gießt es entweder in Formen, oder ballt Kugeln daraus. (Haushaltungs-Lexikon.)

Marasquino.

Man nimmt 8 Pfund Kirschkerne, 6 Loth Zimmtblüthen, 1 Quentchen Nelken, eben so viel Vanille und 2 Loth Weinsteinsalz. Dies alles wird gehörig klar gestoßen, in eine Flasche gethan, 4 Maß Spiritus zum Abziehen darauf gegossen, die Flasche gut verwahrt, 8 Tage in gelinde Wärme gesetzt, dann in die Abziehblase gethan, und noch 1 Maß Rosenwasser darauf gegossen, behuthsam abgezogen, und der Spiritus mit Zuckerwasser, welches aus 5 Pfund ordinärem Hutzucker, 2 Seiteln Rosenwasser, 1 Seitel Orangenblüthwasser und 2 Maß ordinärem Wasser zubereitet worden, versetzt, und nach Verlauf von einigen Tagen filtrirt. (Danziger Liqueur-Fabrikant.)

Marmelade.

Ein von allerhand Früchten, z. B. Pfirsichen, Zwetschgen, Aprikosen, Quitten, Kirschen 2c. mit Zimmt und Zucker zu einer starken Gallerte gekochter, und in flache Schachteln, oder in Gläser und Porzellangefäße gegossener Saft, welcher nicht nur zu Bäckereyen zur Füllung dient, sondern auch den Kranken, welche an starker Hitze leiden, zur angenehmen Kühlung dient, und auf folgende Art zubereitet wird. Man setzt beliebige Baumfrüchte mit Wasser zum Feuer, läßt sie darin aufschwellen, und wenn sie wieder abgekühlt sind, so setzt man sie mit anderm Wasser wieder über das Feuer, und läßt sie so lange darin sieden, bis sie weich werden, treibt sie endlich durch ein Sieb, und läßt sie in einer Pfanne trocken werden. Hierauf läßt man so viel Zucker an Gewichte sieden, als die Baumfrüchte schwer sind, bis er den Sud à Casse erhalten hat. Nun thut man ihn mit den Früchten zusammen, und setzt es so lange zum Feuer, bis man sieht, daß es anfangen will zu kochen. Dann richtet man die Marmelade in die dazu bestimmten Gefäße an, und läßt sie trocknen. (Küchen-Lexikon.)

Marmor zu poliren.

Man zerstößt und siebet feinen Bimsstein, benetzt ein leinenes Tuch mit Wasser, taucht es in das Bimssteinpulver, und reibt hiermit die Figur in allen ihren Theilen. Auf eben diese Art wird der weiße Marmor noch so lange mit Zinnasche gerieben, bis das Tuch riecht. Die Zinnasche gibt diesem harten Steine eine glänzende Politur. Der gefärbte Marmor wird gleichfalls mit Bimssteinpulver abgerieben; allein statt der Zinnasche nimmt man gebrannte und pulverisirte Schafbeine oder Schmirgel mit Wasser. (Sprengel.)

Massen zum Waschen, um die Schönheit des Halses und der Hände zu erhöhen.

Zwar dient schon zu diesem Zwecke das öftere Waschen mit gekochter Kleyen, Feigenbohnen, Erbsenmehl, Mandelkernen oder Leinkuchen: noch besser ist es aber, wenn man eins der folgenden Mittel wählt. Man nimmt Gurken-, Kürbis- und Melonenkerne von jeder Gattung 1 Loth, Pimpernüsse und Pinien von jedem 1/2 Loth, und 6 Loth geschälte Mandeln, stößt jedes besonders, mischt alles unter einander, thut dann die Masse in eine Büchse, und streuet ein wenig Zucker darüber; so bleibt sie lange Zeit unverdorben. Will man sich derselben bedienen, so nimmt man ein wenig davon, feuchtet es mit Wasser an, und reibt damit Hals und Hände. — Oder man nimmt 3 Loth gestoßene Mandeln, Bohnen- und Erbsenmehl von jedem 1 Loth, eben so viel Wallrath, 1/2 Loth Violenwurzel, Storax, Benzoe, Myrrhen und Weinsteinsalz von jedem 1 Quentchen, und 10 Tropfen Rosenöhl. Dies alles mischt man zu einem Pulver, welches, wie man aus den Ingredienzien sieht, wohlriechend wird. Von diesem thut man eine Messerspitze voll in eine Tasse mit frischem Wasser, und wäscht die Haut damit. (Samml. geprüfter Erfahr.)

Massicot zu verfertigen.

Wenn man Bleyasche dem Feuer aussetzt, so verliert sie nach und nach das graue Ansehen, und nimmt eine gelbe Farbe an. In dieser gelben Gestalt heißt sie Massicot, und wird als gelbe Mahlerfarbe gebraucht. (Oelon. Hefte.)

Massives Gold und Silber, wie auch Edelsteine zu putzen.

Man stoße 1 Loth gut ausgebranntes Frauenweiß und eben so viel pulverisirten Weinstein in einem Mörser zu einem reinen Pulver, und lasse es über dies noch durch ein Haarsieb laufen, damit es recht zart werde, und die Sache bey dem Gebrauche desselben keine Ritze davon bekomme. Wenn man nun Gold, Silber oder Edelsteine putzen will, so nehme man von diesem Pulver trocken auf ein zartes Bürstchen, und putze es damit; hernach aber wische man es mit einem weichen, gut abgearbeiteten Hirsch- oder Rehleder gut ab: so bekommt jedes seinen gehörigen Glanz wieder, und alle Unreinigkeit geht davon ab. (Frauenzimmer-Lex.)

Meergrün auf Seide.

Auf 1 Pfund Seide gehören 6 Loth Grünspan, welcher aber klein gestoßen, gereinigt, und durch ein Sieb geschlagen werden muß. Diesen Grünspan läßt man in einem geräumigen saubern Gefäße mit einem hinlänglichen Theile gutem Wein oder scharfem Essig über Nacht weichen. Den folgenden Tag setzt man dieses Gefäß an das Feuer, läßt es heiß werden, und rührt mit einem Holze darin herum, damit sich der Grünspan vertheile, und nicht auf dem Boden des Gefäßes liegen bleibe. Wenn die Farbe auf diese Art gehörig zugerichtet ist, so legt man die Seide hinein, und läßt sie ziemlich lange darin, wobey aber die Seide in der Farbe öfters gewendet und umgerührt werden muß, damit dieselbe nicht an einem Orte

stärker, als am andern, angreife. Die Zeit, wie lange die Seide in der Farbe liegen muß, läßt sich nicht bestimmen, weil es hierbey hauptsächlich auf den Geschmack ankommt: denn will man, daß die Farbe etwas hell ausfalle, so kann eine halbe Stunde dazu hinreichen, indeß, wenn sie dunkel ausfallen soll, dazu 2, 3, auch 4 Stunden erfordert werden. Gleich nach dem Färben muß man heißes Wasser in ein geräumiges Faß thun, worin ein ziemlicher Theil Seife aufgelöst und gekocht worden ist. Dieses Wasser arbeitet man so lange mit den Händen durch, bis es Schaum gibt, welches bald geschieht, wenn nur das Wasser nicht hart ist, oder etwas Mineralisches bey sich führt. In dieses schaumige Seifenwasser stößt man nun die gefärbte Seide, bis das Rauhe oder die überflüssige Farbe weg ist, worauf die Seide ein liebliches und schönes Ansehen bekommt. Sie wird dann nicht, wie sonst gewöhnlich, ausgedrückt; sondern man hängt sie, wie sie aus dem Seifenwasser kommt, auf, und läßt das Wasser davon ablaufen. Dann erst wäscht man die Seide in frischem Wasser aus, und läßt sie trocknen. Diese Farbe ist vorzüglich gut und dauerhaft.

Meergrün auf Wolle.

Man färbt die Wolle erst nach dem oben gegebenen Unterricht citronengelb, und zieht sie hernach in der Blauküpe etliche Mahl auf und nieder, bis sie die verlangte Farbe hat. Soll sie grasgrün werden, so muß sie ein wenig längter liegen; um sie dunkelgrün zu färben, braucht es aber beynahe 2 Tage, worauf sie zuerst in Urin, und dann in Wasser ausgespühlt, und hernach im Schatten getrocknet wird. (Nach Gühlich.)

Melissen=Bier.

Die Melisse braucht nicht, gleich andern Kräutern, lange Zeit, um ihren angenehmen Geruch und Geschmack einem Getränke einzuverleiben: man darf sie nur in den Trank hinein legen, so wird ihre Kraft schon in ein Paar Stunden ausge=

zogen und mit dem Getränke vermischt seyn. Sie schmeckt aber unter dem weißen Biere besser, als unter dem braunen, für welches sich in Ansehung des Wohlgeschmacks der Rosmarin besser zu eignen scheint. (Krünitz.)

Mennige.

Sie ist ein bis zur angenehmen Röthe verkalktes Bley, und wird in eigenen Fabriken im Großen bereitet, da man das Bley in einem einfachen Reverberir-Ofen (dem Massicot-Ofen) unter stetem Umrühren mit eisernen Haken bey einer Hitze von 230 bis 240 Graden nach Fahrenheit zu einem graugelben Massicot verkalkt. Dieser wird darauf nach 6 Stunden bey etwas geringerem Feuer gebrannt, nach dem Erkalten aus dem Ofen genommen, mit kaltem Wasser stark angefeuchtet, und auf einer Mühle fein gemahlen: die noch damit vermischten Bleykörner (After) werden durch Schlämmen abgesondert. Nachdem der Bleykalk auf einer erwärmten eisernen Platte getrocknet ist, wird er in irdene Töpfe bis auf ein Viertel leer gefüllt, und in den so genannten Farbenofen gebracht, und bey einer Wärme von 285 Grad nach Fahrenheit bis zur gehörigen Röthe gebrannt. Der Zutritt der Luft muß frey seyn, und die Materie alle halbe oder ganze Stunden mit einem eisernen Spatel umgerührt werden. Gewöhnlich dauert diese Arbeit 40 Stunden. Nachdem die Mennige erkaltet ist, wird sie durch Sieben von den entstandenen halb verglasten glättähnlichen Blättchen gereiniget. Aus Bleyweiß läßt sich im Kleinen leicht Mennige bereiten. Ein gehöriger Grad der Hitze und der durch das Umrühren beförderte freye Zutritt der Luft sind zur Entstehung der Mennige das Vorzüglichste, so wie auch das beym Schlämmen sich anhängende Wasser dieselbe zu begünstigen scheint. Die Mennige nimmt bey ihrer Entstehung wegen der angezogenen dephlogistisirten Luft, die sie im Glühen wieder fahren läßt, an Gewicht zu, wobey sie ihre Röthe ins Hellgelbe verändert. Für sich so wohl in eisernen als in gläsernen Gefäßen geglühet, wird

sie anfänglich dunkler, fast schwarz, nimmt aber beym Erkalten auch ohne Zutritt der Luft ihre Röthe wieder an: nur längeres und stärkeres Brennen macht sie gelb. Salzsäure und salpetersaure Dämpfe machen sie weiß, gemeine Salpetersäure aber dunkler, beynahe schwarz: doch löset sie sich in dieser so wohl, als auch in Königswasser, häufiger auf. Vitriolsäure löset sie nur schwach auf, verwandelt sie aber in ein dunkelbraunes Pulver: mit Essigsäure gibt sie Bleyzucker; das flüchtige Laugensalz entbindet sie aus dem Salmiak luftleer; für sich wird sie in starkem Feuer zu Glätte, und endlich zu Bleyglas; mit brennbarhaltigen Körpern, sogar mit solchem Thone, Schwefel, Zinnober und Eisenfeilspänen geschmolzen, wird sie ganz oder zum Theil wieder zu Bley hergestellt. Die echte Mennige hat eine hochrothe Farbe: sie wird aber oft mit Ziegelmehl, Röthel oder Eisenocher verfälscht. Man entdeckt diese Beymischungen bey der Wiederherstellung und der Auflösung in Königswasser, die mit Galläpfelaufguß oder Blutlauge das Eisen zu erkennen gibt. Eine echte Mennige zeigt sich im Gefühl: und Reiben auf dem Steine fein, und gibt, auf feinem Papiere mit dem Finger gerieben, eine gelbe Farbe. (Chem. Onomatologie.)

Messer gut abzuziehen und zu poliren.

Man streiche einen ledernen Riemen mittelst der Finger trocken mit Zinnasche ein, so zieht er hernach die Messer so scharf, daß sie eine Feinheit und Schärfe, wie Schermesser, bekommen. Freylich dürfen die Instrumente nicht stumpf seyn; sondern sie müssen zuvor auf dem Abziehsteine geschärft, und, wenn sie ganz stumpf sind, erst geschliffen werden: dann thut aber der mit Zinnasche bestrichene Riemen vortreffliche Dienste. (Christ.)

Messing zu vergolden.

Die Messingarbeiter machen bey dem Vergolden eben so, wie die Goldschmiede, ein Amalgama aus Ducatengold und Quecksilber, welches sie mit einem kupfernen Betragstifte auf

das Messing auftragen, und wobey sie das Quecksilber mit einem Kohlenfeuer abrauchen lassen. Die Farbe dieses Goldes wird nicht durch Glühwachs, sondern mit Schwefel und Weinstein erhöhet. Man kocht beydes zu gleichen Theilen in Wasser, legt ein Messingblättchen neben das andere in ein Gefäß mit einem durchlöcherten Deckel, und taucht es damit öfters in das erwähnte Wasser. Nur müssen die Blättchen in beständiger Bewegung bleiben; sonst laufen sie an: je öfter man sie aber eintaucht, desto höher wird die Farbe der Vergoldung. (Sprengel.)

Messing eine Goldfarbe zu geben.

Man stellt in einem reinen Gefäße 1/2 Maß Fluß- oder Regenwasser mit 1/2 Loth Curcume und 1/16 gelbem Arsenik zum Feuer, und läßt es zur Hälfte einsieden. Wenn man nun das Messing färben will, muß man es zuvor in Weinstein aussieden, nachher mit einer Drahtbürste mit Essig auskratzen, und dann das Färben mit dem obigen Absude vornehmen, welcher dem Messing, wenn er darauf eingetrocknet ist, eine Goldfarbe gibt. (Halle.)

Metall kalt zu vergolden.

Man taucht leinene Lappen in eine Goldauflösung, trocknet sie, und brennt sie hernach zu Asche. In dieser befinden sich hernach die feinen Goldtheilchen, und die silbernen Arbeiten, welche man kalt vergolden will, reibt man mit dieser heiß gemachten Asche, wäscht hierauf das Silber, und polirt es mit einem Blutsteine, worauf die Oberfläche des Silbers die Goldfarbe zeigt.

Metall zu versilbern.

Metall, vorzüglich das Kupfer, wird versilbert, wenn es vorher auf der Oberfläche mit Quickwasser bestrichen, mit einem Silber-Amalgama überzogen, das Quecksilber im Feuer abgeraucht, und das Metall hernach polirt wird. Feinere Ku-

pferarbeiten kann man am besten versilbern, wenn man sie in mit Wasser verdünnte Silberauflösung taucht, wo sich das Silber an das Kupfer niederschlägt. (Cuckow.)

Metall (silberartiges), welches den zwölflöthigen Strich hält.

Man nimmt einen Theil Eisen nach Belieben, gibt den zwölften Theil Antimonium und 2 Theile Kupfer hinzu, und läßt dies zum Regulus fließen: dann vereinigt man dieses mit einem halben Theile feinem Silber, und treibt es so lange ab, bis der halbe Theil des Regulus davon kommt, wodurch man ein Silber erhält, das 12 Loth im Strich hält, und sich gut verarbeiten läßt. Das Antimonium raucht meistens hinweg, läßt aber das Kupfer weiß zurück. (Magazin der Haushaltungskunst.)

Metalle zu verzinnen, neue Composition.

Man schmelze 1 Pfund gekörntes Zinn, 1 Drachme Platina, in eines Pfennigs Gewicht Silber und 3 Gran Gold in einem Schmelztiegel, und setze noch eine Unze gestoßenen Borax und 2 Unzen gestoßenes Glas hinzu. Nachdem Alles gehörig zusammen geschmolzen ist, gieße man es in kleine Eingüsse. Zur Anwendung wird nunmehr diese Composition heiß gemacht, in einen über Feuer erhitzten metallenen Mörser gethan, und mit einer heiß gemachten metallenen Keule gehörig gestoßen. Dann macht man von der Composition einen Einguß, indem man sie in einer Form von Eisenplatte ans Feuer setzt, worin die Composition gehörig umgerührt werden muß, bis sie kalt geworden ist, worauf sie zur Anwendung geschickt ist. Diese besteht darin, daß man zuerst das Hausgeräthe oder das Gefäß mit gekörntem Zinn und Salmiak wie gewöhnlich verzinnt, welchen verzinnten Theil des Gefäßes man hernach gehörig reinigt, und ferner eine Decke von der Composition mit Salmiak darauf legt, wie man insgemein bey dem Verzinnen verfährt. Wenn nun die Composition gehörig verbreitet wor-

den ist, läßt man sie abkühlen, macht sie dann aber in allen ihren Theilen rothheiß, und taucht endlich das metallene Gefäß, so wie es noch heiß ist, in kaltes Wasser. Vermittelst eines rauhen Messers schabt man dann die rauhen Partikelchen der Composition an dem Gefäße ab, und säubert es mit Sande. Die nähmliche Behandlung erfolgt jedes Mahl, so oft eine neue Decke von der Composition aufgelegt wird. Zwei Decken von dieser Composition sind hinlänglich für Küchengefäße, worauf noch eine schwache Decke von gekörntem Zinn über die letzte Decke angewendet werden kann. Kohlenfeuer ist zur Anwendung der Composition jedem andern Feuer vorzuziehen. Sie kann zur Belegung der Oberflächen aller Materialien von Kupfer, Messing, Eisen oder anderer Metalle, oder metallischer Mischungen gebraucht werden. (Repertory of arts and manuf.)

Metallüberzug (neuer).

Er besteht aus einer Art von Zinnkrystallisation, die mit einer Bürste oder einem Schwamme aufgetragen wird. Zuerst wird eine Mischung von 1 Theile Schwefelsäure und 5 Theilen Wasser, dann eine andere von derselben Menge Salpetersäure und Wasser gemacht, aber jede Mischung abgesondert. Von der ersten Zusammensetzung werden 10 Theile mit 1 Theil der letztern gemischt, und mehrere Mahle mit einem Pinsel aufgetragen. Louis F. Vallet von Walbrosk erhielt ein Patent über die Erfindung dieses Zierathüberzugs für Metall und metallische Compositionen. (Correspondent von u. für Deutschland.)

Meth, Meet, Meht.

Ein aus Wasser und Honig gekochtes Getränk, welches vorzüglich an Orten, wo wenig oder gar kein Wein wächst, hingegen großer Zuwachs von Honig ist, besonders in Pohlen, Litthauen und Rußland, gebrauet wird. Die gemeine Art,

Meth zu brauen, wozu die Hundstage für die beste Zeit gehalten werden, ist folgende. Man läßt ein Maß guten Honig mit 8 Maß frischem Brunnenwasser zusammen in einem weiten Kessel bey gelindem Feuer sieden, und schäumt es ab, so bald sich etwas aufwirft, bis es anfängt, klar zu werden. Will man den Meth bald trinken, so muß man ihn nicht dick einsieden lassen: soll er aber eine Zeit lang stehen, so läßt man ihn so lange sieden, bis er etwas stark wird. Wenn er kalt geworden ist, thut man ihn in ein Faß, welches aber 2 bis 3 Querfinger hoch leer bleiben muß, damit der Meth vergähren kann. Wer ihn aber stärker haben will, der darf nur Zimmt, Muscatenblüthe und dergleichen Nüsse, Nelken, Ingwer, Cardomom und Galgant in ein Tuch eingenähet darein hängen, auch wegen der Farbe etwas Saffran dazu thun, und mit einander vergähren lassen. Wenn er vergohren hat, läßt man ihn 3 Monathe gut verspündet liegen, ehe man ihn angreift: soll er aber bald getrunken werden, so macht man desto weniger auf ein Mahl, und brauet denselben desto öfter.

Auf eine andere Art wird er folgender Maßen gebrauet. Man läßt 4 Maß frisches Brunnenwasser und 2 Seitel Honig zusammen in einem Kessel nach und nach sieden und gut abschäumen, bis er schön klar wird; vorher aber thut man in einen Sack 2 Hände voll Hopfen und 2 gute Hände voll Coriander, der vorher Tag und Nacht in gutem Weineßig gebeizt und wieder getrocknet worden ist. Dann wird er gestoßen, und ungefähr 12 Blätter etwas gedörrte Salbey dazu gethan, und so der Sack in den Meth gehängt. In einen andern Sack thut man eine Muscatennuß, Nelken, Zimmt, Galgant u. dgl., stößt Alles nur etwas klein, und hängt es gleichfalls in den Kessel, läßt es darin eine Stunde lang sieden, und gießt dann den Meth in hölzerne Gefäße, worin man ihn abkühlen läßt, ehe er in die Fässer gegossen wird. Die Fässer aber muß man so, wie zum Bier, auspichen, auch nicht zu wenig Meth sieden, damit man etwas zum Nachfüllen ha-

be: hernach läßt man ihn stehen, und wie den Most vergähren. So bald aber dies geschehen ist, spündet man das Faß zu, und nach 14 Tagen wird der Meth zum Trinken tauglich: die Gewürzsäcke muß man aber heraus nehmen, und sie, ehe man noch den Meth aus dem Kessel gießt, ausdrücken. Das übrig gebliebene Gewürz kann man zum Räuchern verwenden, wo es einen angenehmen Geruch gibt. — Einige nehmen auch nur 6 Theile Brunnen= oder Regenwasser zu 1 Theil Honig, lassen es bey einem gelinden Feuer in einem Kessel bis über den dritten Theil einsieden, thun ein Paar Hände voll Honig in ein reines Tuch nebst einem saubern Kieselsteine, der es zu Boden zieht, vernähen dasselbe, und legen es, so bald der Meth in dem Kessel zu sieden anfängt, hinein, thun es auch nicht eher, als bis zuletzt, wieder heraus. Man muß es aber mit einem Löffel, so lange es noch auswirft, fleißig abschäumen. Wenn kein Schaum mehr darin ist, thut man klein zerschnittenen Zimmt, Muscatennüsse und Blüthen, Ingwer, Nelken, Paradieskörner, Galgant, Pfeffer und ganzen Saffran in ein anderes Säckchen, bindet es zu, legt es in den Kessel, und läßt es eine Viertelstunde mit aufwallen. Nachher schlägt man den Meth aus, füllt ihn, wenn er ausgekühlt ist, in ein Weinfäßchen, thut das Gewürz hinein, und legt es an einen kühlen Ort in einem Keller oder Gewölbe, und wenn der Meth 3 oder 4 Wochen gegohren hat, so ist er gut zum Trinken. Je länger er aber liegt, desto besser wird er. Wenn man aber den Meth in den Hundstagen brauet, und ihn nachher bis über das Jahr zur Hollunderblüthezeit liegen läßt, und derselbe alsdann im Fasse zu brausen anfängt, so kann man ihn nach 4 Wochen aufthun und davon zapfen, und man wird einen vortrefflichen Meth haben. Will man aber wissen, ob der Meth genug gesotten hat, so nimmt man ein glühendes Eisen, und steckt es in denselben: ziehet man es wieder glühend heraus, so hat der Meth genug gesotten; löscht er aber darin aus, so bedarf er des Siedens

noch. An einigen Orten wird der Meth in den zugespündeten Tonnen eine Zeit lang in die Erde vergraben, damit er den gelen Geruch und Geschmack des Honigs und Wachses verliere; und dann kann ein solcher alter Meth (wie er denn, wenn man gut damit umgehet, viele Jahre sich trefflich erhält) an Stärke und Lieblichkeit dem besten spanischen und Muscatenwein gleich kommen: auch ist er gesünder, als diese Weine. Von dem gemeinen gelben Honig wird brauner Meth, von dem weißen aber, welches besonders in Litthauen und den angrenzenden Ländern häufig gefunden, und an Lieblichkeit des Geruchs und Geschmacks dem andern gemeinen vorgezogen wird, weißer Meth gebrauet. Die Güte eines Meths erkennt man eigentlich an seiner Farbe, seinem Geruch und Geschmack. Noch wird er dadurch verbessert, wenn man ihn durch einen reinen Filz oder doppelte Leinwand in die Gefäße seihet, und, damit er bey dem nachherigen Gebrauche durch das Abzapfen nicht seine Klarheit und Stärke verliere, nach Verlauf von 6 bis 8 Wochen auf Bouteillen zapft, welche mit guten Pfröpfen versehen werden.

Noch ein guter Gesundheitsmeth ist folgender. Man nimmt Blätter von Ysopp, Ehrenpreis, Huflattich, Scabiosenblumen und Wohlgemuth von jedem eine Hand voll; Alant und Huflattichwurzel von jedem 3 Loth; Fenchel- und Pimpinellenwurzel von jedem 2 Loth; Anis und Fenchel von jedem 1 Loth. Dies Alles bindet man, nachdem es gröblich zerstoßen und zerschnitten worden, in ein Säckchen, hängt dasselbe während der Zeit, da Wasser und Honig mit einander sieden, in den Kessel, läßt es hierauf noch weiter fortsieden und so lange verschäumen, bis ein frisches Ey darauf schwimmt, seihet dann den Meth durch ein Tuch in ein Fäßchen, und läßt ihn so 3 Tage stehen und vergähren, worauf man ihn in ein anderes wohl verpichtes Faß abzieht, den Spund zuschlägt, und das Faß in einen kalten Keller legt. (Allgem. Küchen-Lexikon u. Blumhof.)

Mörtel auf das dauerhafteste und zu jeder Gattung von Gemäuer zuzubereiten.

Die Materialien dazu sind ungelöschter Kalk, Wasser und Sand; und von jedem soll das Nöthigste gesagt werden. Wenn der Kalkstein im Ofen erhitzt, 6 bis 8 Stunden lang in einer rothen, und etwa 1 Stunde oder darüber in einer weißen Glühhitze erhalten worden ist, so ist er gut und brauchbar. Aber noch eine bessere und sicherere Probe davon ist, wenn man ein Stück frisch gebrannten Kalk mittelst einer Zange in Wasser hält, und dasselbe sogleich ganz mit einer großen Hitze in ganz weißes Pulver zerfällt. Dann bringe man dieses Pulver in Wasser, worin man Küchensalz aufgelöst hat: löst es sich nun darin ganz ohne Aufbrausen auf, ohne daß kleine Steinchen oder unaufgelöste Klumpen übrig bleiben, so ist es ein Zeichen, daß der Kalk gut und rein ist. Wenn man fest und dauerhaft bauen will, so muß man, so viel möglich, frisch gebrannten Kalk nehmen. Ein lange vor dem Gebrauche gelöschter und in Gruben aufbewahrter Kalk gibt nie festes Mauerwerk. Man sollte daher nie mehr Kalk löschen, als jeden Tag verbraucht wird. Die Kalkstücke werden dabey so lange allmählich mit Kalkwasser besprengt, bis die Kalksteine zu zerfallen anfangen. Den sich nun in Pulver auflösenden Kalkstein thut man in ein Sieb von Messingdraht, dessen Oeffnungen noch kleiner, als 1/30 eines Zolls, sind, und läßt den feinen pulverigen Theil durchlaufen, welcher zum Gebrauche gut ist. Das, was im Siebe zurück bleibt, kann noch ein Mahl mit Kalkwasser besprengt werden, und wenn es sich schnell und mit Erhitzung auflöst, so ist es gleichfalls noch guter Kalk: was sich aber nicht auflöst, muß in den Dünger geworfen werden. — Das reinste Wasser ist hierzu das beste: es darf durchaus keine Säure enthalten. Das Regenwasser ist daher allem andern vorzuziehen, und nach ihm kommt das Flußwasser: da aber dieses noch Säure enthält, so muß man sie auf folgende Art auszutreiben suchen. Man füllt ein großes Faß mit Regen- oder Flußwas-

ser an, an welchem in verschiedenen Höhen hölzerne Hähne angebracht sind, um das Wasser abzapfen zu können. Nun legt man in ein von Messingdraht geflochtenes Sieb, dessen Oeffnungen kleiner, als 1/30 Zoll, sind, eine Quantität ungelöschten Kalk, und taucht hierauf das Sieb mit dem Kalke so oft und so lange in das Wasserfaß ein, als sich noch Kalk auflösen und mit dem Wasser vereinigen will. Das Wasser bleibt nun so lange gut zugedeckt und unberührt stehen, bis es sich vollkommen gesetzt hat, und hell ist. Das klar gewordene Kalkwasser zapfe man sogleich ab, und brauche es zum Löschen des Kalks, zum Anmachen des Mörtels und zum Annässen der Ziegel und Steine. Nur mache man von diesem Kalkwasser nicht zu viel auf Ein Mahl: denn mit der Zeit zieht sich wieder feste Luft in das Wasser, die es untauglich macht. — Der gemeine Flußsand, oder auch der aus der Erde gegrabene Sand, welcher nicht rund und nicht mit Thon vermischt ist, taugt am besten zum Mörtel. Kalkschutt taugt nichts. Es gibt Sand, der durch ein Sieb, dessen Maschen 1/8 Zoll weit sind, durchfällt, und den man in manchen Gegenden Grand nennt. Läßt sich der Sand durch ein Sieb reitern, dessen Maschen 1/16 Zoll, aber nicht 1/32 Zoll weit sind, so heißt er grober, im zweyten Falle aber feiner Sand. Grand taugt selten; aber grober und feiner Sand können vermischt werden, wenn die Körner nur scharfe Ecken und rauhe ungleichseitige Flächen haben, und wenn man in einem Flusse den daran klebenden Lehm und Thon abgewaschen, den Sand durch ein Drahtsieb gereitert, und auf diese Art den Grand davon abgesondert hat. — Wenn man nun vollkommen durchgebrannten frischen Kalk nimmt, so muß man ihn mit Kalkwasser besprengen, damit er in Pulver zerfällt. Hernach breitet man den dazu zu brauchenden Sand auf Bretern aus, befeuchtet ihn mit dem oben gedachten Kalkwasser, so viel er davon annehmen kann, und mischt dann den zu Pulver zerfallenen und durch ein Sieb gereinigten Kalk darunter. Das in dem Sand enthaltene Kalkwasser ist gerade das erforderliche Maß des Wassers. Was aber die Proportion des

Sandes zu dem Kalk betrifft, so muß erster, wenn man Grand nimmt, trocken 5 Mahl mehr an Gewicht, als der Kalk, halten. Gebraucht man groben Sand, so muß derselbe auch wenigstens 5 Mahl mehr, als der Kalk, wiegen; nimmt man aber feinen Sand, so muß sein Gewicht wenigstens 6 1/2 Mahl mehr, als das Gewicht des Kalks, betragen. Da man die Sandarten unter sich vermischen kann, so läßt man die Mischung aus 4 Theilen grobem, 3 Theilen feinem und 1 Theil Kalk, oder auch um etwas mehr, bestehen, welches den allerbesten Mörtel abgibt. Ueberhaupt muß die Menge des Kalks immer die kleinste Quantität in einem guten Mörtel ausmachen. Auch ist vorzüglich zu merken, daß man täglich frischen Mörtel machen muß. Uebrigens vermischt man den Mörtel gern mit fetten klebrigen Substanzen, z. B. mit Blut und Caminruß. Ist man gezwungen, alten gelösch'en Kalk zu nehmen, so mischt man demselben nach Loriots Vorschlage einen Theil gestoßene und gesiebte Ziegelsteine und 2 Theile reinen Sand und Wasser bey, und thut noch zu der ganzen Masse ein Viertel fein gestoßenen ungelöschten Kalk, welcher Mörtel aber sogleich zu verbrauchen ist. Soll derselbe recht wasserdicht werden, so muß man noch gemahlenen Traß, oder Basalt, oder Porzellanerde darunter mengen. — Die beste Zeit zum Bauen ist der Frühling, besonders vor Eintritt der sehr heißen Witterung. Ist man aber doch genöthigt, bey großer Hitze zu bauen, so lasse man sich die kleinen Kosten nicht reuen, die der Mittagssonne ausgesetzte Mauer mit Stroh- und Bastmatten zu bedecken, welche auch dazu dienen können, die Mauer gegen das Auswaschen eines vom Winde anschlagenden Regengusses zu sichern. — Im Wasserbaue ist der angezeigte Mörtel schon hinlänglich gut, wenn nur der Bau ein ganzes Jahr zum Austrocknen Zeit hat, ehe man ihn dem Wasser aussetzt. Will man aber einen Cement, der im Wasser sogleich erhärtet, so nehme man 12 Theile gut gebrannten ungelöschten Kalk nebst 6 Theilen Abgänge von rohen Kalksteinen, deren keiner die Größe einer Faust über trifft, verarbeite beydes mit reinem Wasser zu Mörtel, und

lasse ihn 6 Stunden in einem Haufen liegen. Diesen Mörtel fülle man in einen von starken Bretern verfertigten Kasten, und bohre hin und wieder Löcher von 1/4 Zoll im Durchschnitte hinein. Diesen Kasten setze man an dem Orte ein, wo die Mauer zu stehen kommen soll. Wenn eine Mauer bald unter, bald über dem Wasser seyn soll, je nach dem ein Strom fällt oder steigt, so nehme man dazu einen Mörtel, der aus 3 Theilen grobem, 3 Theilen feinem Sande, 1 Theile Traß und 1 Theile gut und frisch gebranntem Kalke besteht, und mit Kalkwasser angemacht ist. Manger räth zu Gebänden, die in die Erde und Erdfeuchtigkeiten kommen, einen Mörtel von 2 Theilen Kalk, 4 Theilen reinem scharfem Flußsand, und 1 Theil grob gestoßene und sehr hart gebrannte Ziegel ohne Staub. Vorzüglich rühmt er dazu die zerbrochenen Kapseln aus den Porzellanhütten, auch Schlacken ꝛc. Dieser Mörtel erhärtet nach seiner Erfahrung in freyer Luft in 48 Stunden, in Wasser in 4 bis 5 Tagen. Für Wasserbehälter, Wasserleitungen ꝛc. empfiehlt D. Buchner folgenden wasserfesten Mörtel. Man glühe 6 Theile Eisenspäne oder Hammerschlag, lösche sie in Wasser ab, und zerstoße sie zu Pulver: dann mische man 1 Theil frisch gebrannten gepulverten Kalk und 1 Theil feinen Kieselsand dazu, und mache das Ganze mit einer hinreichenden Menge Wasser zu einem steifen Mörtel an. Er verhärtet sich bald zur steinartigen Masse, und erhält sich auch so. — Gemäuer, die stets in der Luft, und nie unter Wasser stehen, brauchen den Mörtel 1) zum Bauen und zur Verbindung der Ziegel und Steine; 2) zum Anwurfe oder Putz der Wände von innen und außen. Wer dem Mörtel zum Anwurfe von außen eine Farbe geben will, hüthe sich vor rohem Spiesglase, Bleyweiß, Arsenik, Auripigment, Schwefel und Eisenkies, und überhaupt vor allen metallischen Materialien, die dem Mörtel nur schaden. Die beste Methode, dem Mörtel Farben zu ertheilen, ist die Beymischung von gefärbten Sandarten, wenn sie nur nicht runde Körner haben, und der gefärbten Gläser, die jedoch vorher zu einem feinen Pulver gestoßen werden müssen. Doch kann

man auch, besonders bey Gartenhäusern, um der Mauer ein gutes Ansehen zu geben, die glänzenden Glimmerarten brauchen, und zwar so, daß der frische Mörtelanwurf einer Wand mit Kalkwasser angefeuchtet, die Glimmerflittern aber angestreuet, und sanft angedrückt werden. Um den Mörtel schneller zu binden und zu härten, das Reißen desselben zu verhindern, und der Feuchtigkeit zu widerstehen, die sich aus verschiedenen Ursachen in die Gebäude zieht, haben die Baumeister Holz- und Steinkohlenasche, gepulverte Kohlen u. dgl. vorgeschlagen. Inwendig, wo der Mörtel allezeit trocken bleibt, lassen sich dergleichen Materialien, aber doch zum Nachtheile der Festigkeit des Mörtels, anwenden. Das Beste, was man brauchen kann, die Wände eines Hauses vor Feuchtigkeit zu verwahren, das Reißen des Mörtels zu verhindern, und das schnelle Erhärten desselben zu befördern, ist die Beinasche; doch darf zu 1 Theil Kalk nur 1/4 Beinasche genommen, und diesem müssen 7 Theile grober und feiner Sand zugesetzt werden. (Leonhardi n. Samml. geprüfter Erfahrungen, nebst oben Genannten.)

Molken.

Will man süße Molken machen, so läßt man frisch gemolkene Küh- oder Ziegenmilch (letztere ist dazu besser) in einem zinnernen Gefäße über Kohlenfeuer ganz verrauchen. Auf das rückständige Pulver gießt man so viel reines Wasser, als davon Milch in der Luft verflogen ist, und läßt es damit aufwallen, bis das süße Salz und die fette schleimige Materie, welche zusammen das gedachte Pulver formirt haben, darin zergangen ist. Endlich wird die Flüssigkeit vermittelst eines Durchseihetuches von dem gröbern erdigen Theile geschieden, und zum Gebrauche verwahrt. Diese süße Molken hat eine weißgelbe Farbe und einen überaus angenehmen Geschmack. Sie ist der gemeinen Molken an Kraft weit überlegen, hält sich länger, verliert ihren Geschmack nicht so bald, und kann so wohl warm, als kalt, genossen werden. Da aber den meisten Personen die

Bereitung dieser Art von Molken zu umständlich ist, so bedient man sich am häufigsten der sauern, und bereitet sie auf folgende Weise. Man setzt 1 Maß frisch gemolkene Kuh= oder Ziegenmilch zum Feuer, schüttet, wenn sie zu sieden anfängt, 1 Loth präparirten Weinstein hinein, und rührt nun die Milch so lange mit einem Kochlöffel um, bis sie völlig gekäset ist. Dann nimmt man die Milch vom Feuer, und seihet die über dem käsigen Theile stehende Flüssigkeit durch ein feines leinenes Tuch. Diese abgeschiedene Molken läßt man erkalten, und so pflegt man sie zu trinken. Will man sie aber recht klar haben, so nehme man auf jedes Maß Molken das Weiße von 4 Eyern, schlage dasselbe zu einem Schaume, vermische es so mit der Molken, und lasse sie damit 4 bis 5 Minuten kochen. Hierauf stelle man das Geschirr ein wenig beyseit, daß die Molken erkaltet, und seihe sie dann durch ein mit 2 Bogen Fließpapier belegtes Sieb, worauf sie so klar, wie das schönste Quellwasser, wird. — Oder man gebe in 1 Maß Milch, wenn sie zu kochen anfängt, einen guten Eßlöffel voll Citronensaft, und lasse die Milch, bis sie gerinnt, aufwallen. Dann seihe man sie durch, und wenn sie zu sauer schmecken sollte, so werfe man 1/2 Quentchen Krebssteine hinein, und rühre sie damit fleißig um. Soll dieselbe, wie es bey ansteckenden Krankheiten gerathen wird, mit Wein zubereitet werden, so nimmt man auf 1 Maß kochende Milch 8 bis 12 Loth guten alten weißen Wein, verrichtet damit die Scheidung, und seihet die Flüssigkeit durch. (Kochbuch für Kranke.)

Morderé auf Seide.

Man nimmt auf 1 Pfund Seide oder seidenes Zeug 4 Loth weißen Weinstein und eben so viel Alaun. Man braucht zum Färben einen großen Kessel, und in das Zeug muß man hin und wieder Schleifen von Spagat nähen. Man setzt den Kessel mit Flußwasser kalt auf, thut den Weinstein und den Alaun hinein, und läßt es kochen. Dann wird das Zeug auf eine Walze gehängt, und immer so übergeschlagen und durchgezogen,

daß die beyden Species überall gleich eingreifen können. Wenn es nun einige Mahl auf dem Feuer kochend durchgezogen worden ist, so wird es abgenommen, und eine Viertelstunde in der Beitze stehen gelassen, worauf man es ganz heraus nimmt und ablaufen läßt. Hierauf setzt man wieder den Kessel mit klarem Flußwasser auf, und gibt auf 1 Pfund Zeug 3/4 Pfund Fernambuck, jedoch in einem Beutel, hinein, weil sich sonst die Späne an das Zeug ansetzen würden. Wenn es zu kochen anfängt, thut man einen Löffel voll Potasche hinzu, welche aber sehr langsam eingeschüttet werden muß: auch fügt man noch einer halben wälschen Nuß groß echten Vitriol hinzu; wenn er aber unecht ist, so muß die Quantität desselben vermehrt werden. Man kann durch Eintauchung eines Läppchens versuchen, ob die Farbe roth genug ist, welche durch Zusatz von Vitriol erhöhet werden kann. Hierauf steckt man das gebeitzte Zeug hinein, zieht es einige Mahl in der Farbe herum, nimmt den Kessel vom Feuer, kehrt das Zeug noch einige Mahl um, deckt hierauf den Kessel gut zu, und läßt es so lange stehen, bis es dunkel genug ist, worauf man es rein abspühlt. Dann weicht man Gummi-Tragant, zu jedem Pfund Zeug 4 trockene Löffel voll, 2 Tage lang ein, drückt ihn darauf durch ein Läppchen, bestreicht das Zeug damit, und läßt es einen Tag liegen. Wenn es halb trocken ist, schlägt man es alle Tage um, bis es ganz trocken ist, wodurch das Zeug Glanz und Appretur erhält. (Nach Gühlich.)

Most lange süß zu erhalten.

Will man die Gährung des Mosts verhindern, und ihn lange süß erhalten, so darf man nur ein Stück Speck in einem reinen Sacke in das Faß hängen, und das Spundloch gut verwahren, daß nur eine kleine Oeffnung zur Lüftung bleibt. Oder man thut eine Hand voll Senfmehl in das Faß, und rührt es gut unter einander; so bleibt der Most ebenfalls süß. Wenn man endlich den lautersten Most in der Mostbutte abschör=

ihn dann bey hellem Feuer in einem kupfernen Kessel bis zum dritten Theil einsiedet, gut abschäumt, ihn, wenn er vom Feuer genommen worden, mit einem großen hölzernen Löffel umrührt, wieder kalt werden läßt, in ein Fäßchen füllt, und dasselbe gut zugespundet in einen Keller setzt: so kann man diesen abgesottenen Most ein ganzes Jahr süß erhalten, und allerhand Früchte und Wurzeln darin einmachen. (Rozier.)

Mundleim zu machen.

Man macht ihn aus dem Lederleim, indem man die Späne oder Tafeln in Stücke zerbricht, sie einige Tage in kaltem Wasser einweicht, es dann wieder abzieht, und die Masse über gelindem Feuer zerläßt, hernach, wenn sie zergangen ist, halb so viel gestoßenen Zucker, als der Lederleim beträgt, hinzu setzt, sorgfältig damit mischt, und dann, ohne die Masse zum Kochen zu bringen, in Formen gießt, worin sie einige Tage stehen bleibt. Von den dünnen Täfelchen nimmt man nachher zum Gebrauche nur etwas in den Mund, da sich dann der Leim nach einigen Minuten durch den Speichel auflöst. Oder man nimmt 1 Unze Fischleim, eben so viel Pergamentleim, 2 Drachmen Candiszucker und eben so viel Gummi-Tragant, gießt 1 Unze Wasser darauf, und kocht alles mit einander, bis die Mischung erkaltet die gehörige Consistenz eines Leims erhalten kann; so gebe man ihn in Formen kleiner Rollen, oder welche Gestalt man sonst am bequemsten dazu glaubt. Wenn dieser Leim mit der Zunge angefeuchtet, oder auf die Ecken von Papier, Seide u. s. w. gerieben wird, welche an einander befestigt werden sollen, so bindet er sie auf einander gelegt, und nachdem sie trocken geworden, so fest, als nur irgend ein Theil der Substanz selbst seyn kann. (Bohn, u. pract. Handbuch für Künstler.)

Muscaten-Liqueur.

Man stößt 4 Loth Muscatenblumen und 2 Loth Muscatennüsse recht fein, thut beydes in eine Flasche, gießt 2 Maß

Weingeist darauf, verwahrt die Flasche gut, setzt sie 14 Tage bis 3 Wochen in gelinde Wärme, seihet es dann behuthsam ab, und vermischt es mit aus 2 1/2 Pfund Zucker und 1 1/2 Maß Wasser bereitetem Zuckerwasser. Aus dem Rückstand kann man, wie schon öfter angegeben wurde, eine zweyte Sorte zubereiten, und denselben hernach noch zum Abziehen verwenden.

Muscatzinen.

Man liest und säubert ein halbes Pfund Mandeln so, daß nichts Unreines daran bleibt, weil sie hierzu nicht abgezogen werden dürfen: dann reibt man sie mit einem reinen Tuche ab, nimmt so viel Zucker, als die Mandeln wiegen, stößt beydes mit einander gröblich, doch immer nur eine Hand voll Mandeln mit einem Stückchen Zucker auf Ein Mahl, weil sie sonst ungleich werden möchten, wiewohl sie auch gehackt oder gestampft werden können. Dann schneidet man ein Loth Zimmt und eine Muscatennuß klein, mischt sie mit darunter, so auch Nelken und Muscatenblüthen, von jedem 1 Quentchen, nebst 1/2 Quentchen Pfeffer, alles recht fein gestoßen. Hierauf thut man noch kleinwürflich geschnittene Schalen von einer halben, oder auch einer ganzen Citrone hinzu, drückt etwas Citronensaft hinein, schlägt einige frische Eyer daran, und rührt alles recht gut unter einander, bis es durchaus feucht wird. Nun macht man aus dem bisher Angeführten einen Teig, treibt ihn auf einem Backbrete mit nicht allzu vielem Mehle ab, sieht aber auch darauf, daß er nicht von dem Citronensafte und den Eyern zu naß bleibt, schneidet ihn hernach in der Größe der Muscatzinen angemessene Stückchen, drückt eins nach dem andern in die mit Mehl eingestreuete Form, legt sie hernach auf ein mit Mehl bestreuetes Kupferblatt, und läßt sie im Ofen backen. Wenn sie aufgegangen sind, sind sie gut. Andere pflegen auch diese Muscatzinen, wenn sie aus der Form kommen, auf eine Oblate zu legen, und dann erst zu backen. Man kann sie auch über Nacht, oder auch nur etliche Stunden stehen lassen, und dann den an-

dern Tag abbacken, auf welche Art sie auch besser werden, da sie viel schöner aufgehen. Wenn sie aus dem Ofen kommen, ziehe man einen gemeinen von Zucker und Rosenwasser angemachten, oder auch einen Zimmtspiegel darüber. Die Form zu den Muscazinen ist gemeiniglich wie 2 mit den breiten Theilen an einander stoßende Jacobsmuscheln, die sich in der Mitte mit einem Bunde vereinigen, geschnitten. (Triester Zuckerbäcker.)

Mussivgold (Mahlergold).

Man bereitet es aus 12 Theilen Zinn und 7 Theilen Schwefelblumen mit einem Zusatze von 3 Theilen Quecksilber und 3 Theilen Salmiak, wobey das Quecksilber zur bessern Vertheilung des Zinns dient, und der Salmiak das Schmelzen des Schwefels verhüthet. (Bohn.)

Nachtlampe (wohlfeile).

Man läßt ein kleines Kreuz von Eisenblech schneiden, durch dessen Mitte der Docht gezogen wird. In ein gemeines Bierglas gießt man Wasser, und darauf Oehl: dann zündet man den Docht an, steckt an alle 4 Enden des Kreuzes ein Stückchen Kork, und setzt es so auf das Oehl; dem Glase aber gibt man einen Deckel von durchlöchertem Blech. (Rozier.)

Nankin echt zu färben.

Das Geheimniß, Nankin echt, wie in Ostindien, zu färben, ist äußerst einfach: nähmlich die Leinwand oder das baumwollene Zeug wird, nachdem es schon weiß gebleicht ist, mit mineralischem Wasser, welches Ocher und Eisentheile enthält, gebleicht. Je mehr dergleichen Wasser ein Stück genossen hat, desto höher und angenehmer wird die Farbe. Bekanntlich verschönern sich diese Farben durch mehrmahliges Waschen. Um olivengrünen Nankin herzustellen, der nie fleckt und nie ausgeht, bedarf man eines blaßen Indigbads, und diese

Farbe ist jetzt um so weniger kostspielig, da man den Waid besser statt des Indigs zu benutzen weiß. Je feiner und weißer der Zeug ist, desto schöner macht sich die Farbe: dunkler wird sie durch mehrmahliges Durchziehen. (Patriot. Magazin.)

Nankin (abgeschossenen) wieder neu zu färben.

Nachdem die zu färbende Ware recht rein in heißer Lauge gewaschen worden, wird sie in einen Kessel mit Flußwasser gebracht, worein auf ein 1 Pfund Zeug 8 Loth Alaun und 1 1/2 Loth gute Potasche gekommen, und darin gekocht. Wenn das Alaunen geschehen ist, macht man eine starke Abkochung von zerstoßener Eichenrinde, gießt dieselbe durch Leinwand, und setzt dem Durchgelaufenen so lange eine mit Wasser gemachte Auflösung von Tischlerleim zu, bis dieselbe dadurch nicht mehr trübe wird. Nun thut man 4 Loth Alaun dazu, und läßt den Zeug in der heißen Brühe eine nach Gefallen hellere oder dunklere Farbe annehmen, worauf er an die Luft gehängt wird. So bald er etwas getrocknet ist, bringt man ihn in ein Bad von bloßem Kalkwasser, worin er eine Carmeliter-Farbe annimmt. Nun wird der Zeug in fließendem Wasser recht gut ausgespühlt, und darauf in einen Kübel mit reinem Flußwasser gebracht, worein so viel salpetrig salzsaures Zinn (Königswasser) gegossen worden, bis die Flüssigkeit milchig geworden ist. In diesem Bade läßt man vollends die verlangte Schattirung von Nankinfarbe hervor kommen, worauf der Zeug abermahls ausgespühlt, und im Schatten getrocknet wird. (v. Rogen.)

Nankin (schmutzigen) ohne Verlust seiner Farbe zu waschen.

Man legt den Nankin 24 Stunden lang in frisches Wasser, in welches vorher Küchensalz geworfen und durch Umrühren aufgelöset worden. Zu einer Quantität Wasser, womit 4 Beinkleider beym Einweichen schwach bedeckt werden können, wird eine starke Hand voll Salz genommen. Nach 24 Stun-

den wird der Nankin in warmer Lauge ohne Seife ausgewaschen, und unausgedrückt getrocknet. Bey solchem Verfahren wird der Nankin vollkommen sauber, und verliert nichts an seiner Farbe, die durch das Waschen mit Seife zerstört werden würde. (Vaterländ. Magazin u. v. Regge.)

Neapelgelb.

Man bereitet diese Mahlerfarbe aus einer Mischung von 12 Theilen Bleyweiß, 1 Theil Alaun, 1 Theil Salmiak und 3 Theilen schweißtreibendem Spießglanzkalk, welches man in einem bedeckten Tiegel einige Stunden mit zuletzt verstärktem Feuer treibt. Soll die Farbe höher werden, so nimmt man mehr Salmiak. Wismuth gibt ebenfalls einen gelben Kalk durch das Brennen. Nach Lalande werden dazu dem Gewichte nach 12 Theile Mennig mit 1 Theile weißem Spießglanzoxyd zerpulvert, gut gemengt und durchgesiebt. Dieses feine Pulver wird in einer flachen irdenen Schüssel in einen Töpferofen bey Gelegenheit eines Brandes in die oberste Schicht gegeben, wo es schmilzt. Nach dem Schmelzen nimmt man die Schüssel aus dem Ofen, worauf man die goldgelbe Farbe findet, die man zerpulvert. Eine der schönsten Nüancen von Neapelgelb gewinnt man auf folgende Weise. Ein Theil weißes Spießglanzoxyd und 2 Theile rothes Bleyoxyd werden zusammen gerieben, und das Gemenge durch ein Haarsieb geschlagen. Dieses Pulver wird hierauf in großen flachen irdenen Schüsseln 2 Zoll dick ausgebreitet, und diese in den obern Raum eines Töpferofens, wo die Hitze am schwächsten ist, gestellt. Wenn die Masse geschmolzen ist, werden die Schüsseln aus dem Ofen genommen, und man findet ein Neapelgelb von der schönsten Farbe. (Chem. Onomatologie, Wiegl u. Hermbstädt.)

Nelken-Aquavit.

Man gießt 4 Maß guten Branntwein auf 12 Loth Pimento in eine Flasche, läßt es einige Tage in der Wärme ste-

hen, und zieht es dann gehörig ab. Zum Versüßen nimmt man 1 1/4 Pfund gemeinen Syrup, welcher mit 1 1/2 Maß Wasser abgesotten wird. Da aber die Farbe von diesem Syrup noch nicht dunkel genug wird, so gibt man von der bey dem Artikel: Calmus=Aquavit, angegebenen Heidelbeeren=Tinctur so viel darunter, daß der Aquavit nur eine blaßbraune Farbe erhält. (Danziger Liqueur=Fabrikant.)

Nelkenbraun auf Wolle, zu 12 Pfund gerechnet.

Man färbt das Garn zuvor roth, meistert es aber nicht, als wenn es roth bleiben sollte, sondern läßt die Farbe sogleich davon abiriefen. Hierauf reinigt man den Kessel, füllt ihn wieder mit Wasser an, und nimmt 4 bis 5 Pfund klein gestoßene Erlenrinde, bindet oder nähet sie in einen Sack, legt sie in das Wasser, und läßt es so eine Stunde kochen. Hernach thut man ein wenig Schleif (eine Materie, welche sich in den Schleifmühlen unter den Schleifsteinen ansetzt) dazu, und kocht es mit diesem noch einige Mahl auf. Nach Vollendung der Abkochung färbt man darin das Garn nach Belieben: doch darf es nicht zu lange in der Farbe bleiben, weil es sonst statt der braunen eine schwarze und finstere Farbe erhalten würde. Zu Ende des Färbens wird das Garn in der Lauge gemeistert, und darauf in frischem Wasser rein ausgespühlt. (Samml. geprüfter Erfahrungen.)

Nelken=Liqueur.

Man stößt 4 Loth Gewürznelken zu Pulver, thut sie in eine Flasche, gießt 2 Maß Weingeist darauf, und verfährt damit, wie bey den schon angezeigten Liqueuren. Die Versüßung geschieht mit einem aus 2 Pfund Hutzucker und 1 1/2 Maß Wasser bereiteten Zuckerwasser, worauf der Liqueur nach einigen Tagen filtrirt wird. Der Rückstand kann so, wie bey andern Liqueurs, nochmahls zu einer geringeren Sorte verwendet werden. (Danziger Liqueur=Fabrikant.)

Neublau.

Man hat diese schöne blaue Farbe, welche häufig zum Bläuen der Wäsche verwendet wird, so wohl flüssig, als trocken in Täfelchen, wie den Tafel-Indig. Das Erstere ist weiter nichts, als feiner Indig, der zu Pulver gerieben und in Vitriol aufgelöst wird. In der Auflösung bleibt oft noch freye Säure übrig, welche das Zeug zerfressen würde: man wirft daher so lange Kreide, oder noch besser Stückchen Austerschalen hinein, bis kein Aufbrausen oder keine Bläschen mehr bemerkt werden; dann verdünnet man es mit Wasser, und läßt die Auflösung durch Löschpapier laufen, worauf das Neublau fertig ist. Hiervon tröpfelt man so viel in die gekochte Stärke, bis man glaubt, daß sie davon blau genug geworden ist. Will man aber trockenes Neublau haben, so färbt man mit dieser Indig-Auflösung in Täfelchen formirte weiße Stärke, die man hernach zum Gebrauche in kaltem Wasser aufweicht, und zum Blaufärben der gekochten Stärke nimmt. (Weibliches Haus- u. Kunstbuch.)

Nichts (weißes).

Es ist ein Zinkkalk von weißer Farbe, der sich bey dem Schmelzen der Zinkerze in dem Ofen anlegt. Man findet ihn im Handel in runden Stücken geformt, aber meistens mit Kalkerde und Gyps vermischt. (Chem. Onomatologie.)

Oblaten.

Die feinen Oblaten, so wohl die figurirten Kirchen-Oblaten, als auch die glatten Mund- oder Brief-Oblaten, werden aus einem dünnen Teige von Stärke und Wasser in Formen gebacken, und mit einem Stecheisen ausgestochen. Zu den meisten wird jedoch nur feines Mehl genommen. Doch sollte man sich bey den gefärbten vor gefährlichen Farben, vornehmlich der Mennige und dem Spangrün, hüthen. (Beckmann.)

Obstflecke auszubringen.

Aus weißem Leinenzeug bringt man sie durch weißen Johannisbeersaft, oder durch Saft von unreifen Weintrauben. Thun diese nicht Genüge, so bringt sie der Schwefeldampf gewiß weg. Sind es gefärbte Zeuge, deren Farbe echt ist, so bringt sie reiner Salmiakgeist auch bald weg. (Weibl. Haus- und Kunstbuch.)

Oehl vor dem Ranzigwerden zu hüthen, und ranziges zu verbessern.

Man mache 2 Theile Alaun und 1 Theil Kreide mit Wasser zu einem dünnen Brey, fülle damit einen Schwamm an, und lege diesen auf den Boden des Oehlgefäßes. Jährlich nehme man den Schwamm mit den Hefen, die er erhält, heraus, reinige denselben, fülle ihn wieder von neuem an, und lege ihn wieder in das Gefäß. Gleichfalls ist es gut, wenn man Zucker, den man durch Reiben mit etwas Oehl aufgelöst hat, in das Faß schüttet. Wenn aber das Oehl schon ranzig geworden ist, so wird es durch Zucker noch mehr verschlimmert. In diesem Falle lasse man das Oehl gelinde warm werden, gieße Kornbranntwein darüber, vermehre die Wärme, bis der Branntwein eine zitternde Bewegung annimmt, lasse es aber nicht zum Sieden kommen; dann bewege man das Gefäß etwas, sondere das Oehl von dem Weingeiste ab, und wiederhohle dieses Verfahren noch ein Mahl. (Rozier.)

Oehl, besonders Lein- und Rübsenöhl, zu reinigen.

Man gieße auf 10 Pfund zu reinigendes Oehl 4 Loth concentrirte Schwefelsäure (Vitriolöhl), rühre die Masse, welche Anfangs grau, dann schwarz wird, fleißig um, lasse sie dann etwa 24 Stunden ruhig stehen, und gieße hierauf

etwa halb so viel warmes Wasser, als das Oehl beträgt, hinzu. Nun rühre man die Masse wieder stark um, und lasse sie einige Zeit stehen, worauf sich eine graue schmierige Materie abscheiden und zu Boden setzen, das Oehl aber hell und klar über dem Wasser schwimmen wird, von welchem man es dann abnimmt. Durch diese Reinigung verliert das Oehl nicht nur seinen eigenthümlichen üblen Geruch fast ganz, sondern es wird auch so hell, wie Baumöhl, schmeckt nicht mehr unangenehm, und brennt viel besser und räthlicher. (Gemeinnütz. Blätter.)

Oehldochte (verschiedene).

Wenn man einen Docht in Wasser einweicht, und ihn dann so stark ausdrückt, daß er nur noch etwas feucht bleibt, so brennt das Oehl sparsamer, aber der Schein ist dunkler. Wenn man in Wasser so viel Salz auflöst, als sich darin auflösen läßt, den Docht darin einweicht, und ihn hernach trocknet, so brennt das Oehl ohne merkliche Abnahme der Helligkeit etwas länger. Dochte, die in Branntwein, worin Kampher aufgelöst worden, eingeweicht werden, brennen heller, als gewöhnliche. Einen sehr schönen und langsam sich verzehrenden Docht gibt der gelbe Feuerschwamm, ehe er noch mit Salpeter oder Schießpulver zubereitet ist, von welchem man lange Stückchen in der Stärke, daß sie bequem in die Dille der Lampe gebracht werden können, schneidet. Ein solcher Docht brennt Stunden lang hell, ohne daß man ihn zu schnuppen braucht. (Theuß u. neues hannöv. Magazin.)

Oehlflecke und Oehlfarbenflecke auszubringen.

Man bedient sich dazu, wie bey den Fettflecken, des Terpentinöhls, unter welchem Artikel man nachzusehen hat.

Ofenkitt zur augenblicklichen Hemmung des Rauchs.

Ein wohlfeiler Kitt, womit man das Rauchen eines Ofens augenblicklich auf lange Zeit abhalten kann, ist folgender. Man feuchtet Lehm mit Wasser und etwas Blut an, und vermischt diesen Teig mit ungelöschtem Kalke. Dieser Teig läßt sich an einem kühlen Orte leicht aufbewahren, und bleibt zur Verwendung brauchbar: streicht man ihn aber in die Fugen eines heißen Ofens, so bindet er sogleich; der Rauch verliert sich, und es ist schwer, diesen Kitt wieder heraus zu bringen. Das untermengte Blut verursacht zwar Anfangs einen unangenehmen Geruch, welcher sich aber nach ein Paar Stunden verliert. (Krünitz.)

Olivenfarbe auf Wolle.

Auf 1 Pfund Garn nimmt man 2 Loth rothen Weinstein und 2 Loth Alaun, thut beydes mit 3 Maß Wasser über Feuer, und läßt es aufkochen. Hierauf wird das Garn hinein gelegt, und unter öfterm Umwenden eine halbe Stunde lang gekocht, dann heraus genommen, und, nachdem es kalt geworden, in Wasser ausgespühlt. Jetzt werden wieder 3 Maß Wasser mit 4 Loth Curcume und 2 Loth fein gestoßenen Gallåpfeln in den Kessel gethan, nnd wenn es aufgekocht hat, und gut umgerührt worden ist, wird das Garn hinein gethan, und unter öfterm Umwenden 1/2 Stunde lang gekocht, bis die Farbe hoch genug ist. Nun wird das Garn heraus genommen, und soll es eine mittlere Olivenfarbe erhalten, so thut man 1 Loth Vitriol in den Kessel; soll die Farbe aber hell werden, so gibt man 1 1/2 Loth Vitriol hinein, rührt es gut um, legt das Garn abermahls in den Kessel, und läßt es noch 1/4 Stunde kochen; dann aber wird es heraus genommen, und, wenn es erkaltet ist, in Flußwasser ausgespühlt, und im Schatten zum Trocknen auf Stangen aufgehängt.

Orange- oder Pomeranzenfarb auf Seide.

Um diese Farbe zu erhalten, muß so wohl die weiße, als die gelbe Seide in die Alaunbeitze gelegt werden; dann weicht man 4 Loth Orlean 8 bis 10 Stunden in Wasser ein, mischt hernach 2 Loth Potasche darunter, und läßt beydes mit einander abkochen. Nach 1/2 Stunde zieht man es vom Feuer, setzt 2 Loth Meckin hinzu, und läßt es damit abkühlen: dann legt man die schon durch die Beitze zum Färben vorbereitete Seide hinein, und läßt sie, je nach dem die Farbe hoch werden soll, 1, 2, auch mehrere Stunden darin liegen. Hernach wird die gefärbte Seide in gutem Seifenwasser so lange gewaschen, bis sie klar ist, zuletzt aber in frischem Wasser ausgespühlt. Noch schöner wird diese Farbe, wenn man die Seide, während die Farbe noch heiß, aber nicht siedend ist, auf Stöcken in den Kessel legt, bey dem Herausnehmen aber ausdrückt, sie mit frischem Wasser auswäscht und dann klopft, damit nur das Feine von der Farbe in der Seide bleibt. Nachher wird dieselbe 3 bis 4 Stunden in das Wasser gelegt, worin der Orlean eingeweicht wurde, darauf nochmahls mit frischem Wasser ausgespühlt, und zuletzt getrocknet.

Orangefarb auf Leinen.

Man verfertigt von gut gesiebter Asche eine Lauge, und seihet sie durch ein Tuch ab. Hierin weicht man auf 1 Pfund leinenes Garn oder Zeug 2 Loth Orlean und 2 1/2 Loth Alaun, beydes fein gestoßen, eine Nacht ein. Am folgenden Tage setzt man die Lauge sammt der Farbe und dem Alaun in einem Kessel über Feuer, legt das Leinenzeug hinein, läßt alles unter öfterem Umrühren nur 1/2 Stunde kochen, und zieht während dessen das Zeug in die Höhe, damit es sich nicht ansetze. Nun hängt man es an einem schattigen Orte über eine Leine oder einen Stock auf. Dann kocht man auf jedes Pfund Zeug 1/2 Pfund schwarze Seife, gießt diese kochend über das Garn, läßt es damit kalt werden, spühlt es abermahls aus,

und trocknet es. Gelbliches Garn oder Leinen wird schöner gelb: soll es aber dunkel werden, so nimmt man auf 1 Pfund Zeug 3 Loth Orlean. Verlangt man die Farbe recht dauerhaft, so setzt man noch 2 Loth Potasche hinzu. Das so gefärbte Zeug wäscht man nur lauwarm mit Ochsengalle, und unter die Stärke, womit es gestärkt wird, nimmt man etwas aufgeweichten Orlean. Hat man aber Zeug, das weiß und gelb ist, so wäscht man es nur mit lauwarmem Flußwasser und Ochsengalle, und spühlt es rein aus. (Nach Gühlich.)

Paille auf Leinen und Wolle.

Man kocht 1 Loth rothen Weinstein, 2 Loth Alaun und 1 Loth klaren Krapp in 4 Maß Wasser, rührt es fleißig um, legt das Garn oder den Zeug hinein, läßt es eine gute Viertelstunde darin kochen, dann kalt werden, und spühlt und trocknet es wie gewöhnlich aus. Eben so verfährt man mit der Wolle, wozu man jedoch nur 1 Loth Alaun zu nehmen braucht. Man wendet sie so lange in diesem Absud um, bis sie die gehörige Farbe erhalten hat. Will man fleischfarbiges Garn haben, so kann man es aus der übrig gebliebenen Paillefarbe erhalten, wenn man frisches Garn in dieselbe legt.

Paille auf Seide.

Man nimmt auf 1 Pfund weißes seidenes Zeug, ohne es vorher zu beitzen, ein Loth Saffran, den man eine Nacht über in Wasser einweicht, worauf man Morgens etwas warmes Wasser hinzu gießt, und den Saffran so lange ausdrückt, bis keine Kraft mehr in demselben ist. Dann setzt man es auf das Feuer, und wenn es heiß ist, steckt man das Zeug hinein, zieht es darin oft auf und ab, bis es die verlangte Farbe hat, und spühlt es dann aus und trocknet es. Es wird ein ganz blasses Gelb, das, wenn es gehörig appretirt wird, ein sehr gutes Ansehen hat. (Nach Gühlich.)

Papier, Pergament und Federn braun zu färben.

Man zerstößt weißen Galitzenstein, thut ihn in einen Absud von gutem Brasilienholz, und läßt diesen damit ziemlich sieden. Wenn ein wenig arabisches Gummi in die Farbe gethan wird, dient sie auch zum Schreiben. Oder man siedet Heidelbeeren in Bier, und thut ein Stück Alaun hinein; oder man siedet sie in Lauge, und thut ein wenig Kreide darein. Hiermit wird das Papier mittelst eines Pinsels angestrichen. (Wiener Farben-Cabinett.)

Papier (buntfarbiges türkisches) zu bereiten.

Man macht ein wohl gesättigtes Wasser von Gummi-Tragant, und thut es in ein hölzernes oder blechernes Gefäß, welches die Form eines Papierbogens hat, aber etwas größer ist. In dieses Wasser tröpfelt man die mit Wasser abgeriebenen und mit Ochsengalle vermischten Farben, welche das Papier erhalten soll, dergestalt bald neben, bald in einander, daß die Zeichnung, welche auf dem Papiere erscheinen soll, entstehen kann. Zu Marmorarten mit großen Flecken wird ein Tropfen auf den andern gesetzt, da denn der neue Tropfen den ersten aus einander treibt und vergrößert. Bey Marmor mit Adern werden die Farben mit Holz oder einer Federkiele in Adern gezogen; bey andern Arten, z. B. bey den so genannten türkischen, werden sie mit Kämmen in die Figuren, die man verlangt, gezogen. Sollen weiße Flecke auf dem Papiere erscheinen, so wird Rindsgalle hinein gespritzt, welche die Farben von den Stellen, wohin sie fällt, wegtreibt, und sie wieder an einander bringt, da sie vorher sich ausgebreitet hatten. Dann wird es mit dem trockenen Bogen Papier belegt, derselbe etwas aufgedrückt, wieder abgenommen, auf Pappe gelegt, und in eine Maschine auf Latten gestellt, wo in dem Rähmchen das überflüssige Tragantwasser in untergesetzte Gefäße abläuft, alsdann aufgehängt, getrocknet, und zuletzt auf einer hölzernen Platte geglättet. (Beckmann.)

Papier grün zu färben.

Man nimmt Grünspan, der vorläufig mit Oehlfirniß abgerieben ist, hernach aber mit Colophonium = Firniß verdünnt wird. Oder man mischt zu 2 Pfund Grünspan 4 Loth schönen Vitriol, läßt ihn mit Essig ausziehen, thut dann klaren Leim hinein, und läßt ihn in der Wärme zergehen, worauf das Papier mittelst eines Pinsels damit bestrichen wird.

Papier roth zu färben.

Man reibt Kugellack mit Branntwein ab, mischt dann Brasilienholzbrühe darunter, thut es in einen Topf, gibt zerlassenen Gummi dazu, und streicht damit das Papier an. Oder man nimmt auf 1 Rieß Papier 3 Pfund Mennige, und weiße Stärke nach Gutdünken. Die Stärke wird ordentlich, wie zur Wäsche, gesotten, und, wenn sie noch warm ist, die pulverisirte Mennige hinein gerührt, worauf das Papier mit dieser Farbe mittelst eines Pinsels bestrichen wird.

Papier violett zu färben.

Man siedet Blauholz, und seihet den Absud durch. Dann thut man Alaun hinzu, siedet die Brühe mit Stärke, läßt sie unter stetem Umrühren erkalten, und bestreicht dann das Papier damit. (Wiener Farben = Cabinett.) Mehr über das Färben des Papiers sehe man unter dem Artikel: Tusche.

Papier (schönes durchsichtiges) zu bereiten.

Folgendes schöne durchsichtige Papier, worauf sich selbst mit Tinte schreiben, und mit Tusch zeichnen läßt, folglich dem geöhlten Papiere weit vorzuziehen ist, hat der Engländer Cathney erfunden. Man kann durch dasselbe vollkommen gut durchzeichnen, da es nicht so gelblich, sondern weit durchsichtiger, als das gewöhnliche Oehlpapier, ist; es wird durch das Alter besser, nimmt den Strich der Stifte leichter an, und kommt nicht theuer zu stehen. Um es zu erhalten, setzt man zu 2 Stei=

teln rectificirtem Terpentinöhl 1½ Loth fein gestoßenen Bleyzucker, rührt ihn ein, und läßt die Mischung 24 Stunden stehen: dann schüttelt man sie gut unter einander, setzt 1 Pfund feinen canadischen Balsam hinzu, und bringt die Mischung in ein mäßig heißes Sandbad, wo sie so lange umgerührt wird, bis alles gleichförmig gemischt ist. Mit dieser Flüssigkeit überstreicht man das Papier mittelst einer Bürste, und hängt es zum Trocknen auf. Nach 4 Tagen ist es zum Gebrauche fertig. (Leuchs.)

Papier (durchscheinendes) zu Ueberfenstern.

Man nehme 1 Seitel vom besten Nußöhl, eben so viel weißes Mohnsamenöhl, einer Faust groß schönes Tannenharz und eben so viel hellen venetianischen Terpentin, lasse alles mit einander auf gelinder Wärme zergehen, rühre es recht unter einander, streiche es, während es noch heiß ist, über das Papier, und lasse es dann trocknen. Das Harz macht es hart und trocken, der Terpentin klar, das Oehl fließend, und das Papier, welches aber rein und weiß seyn muß, wird dadurch schön hell und durchsichtig. (Samml. geprüfter Erfahr.)

Papier für Goldschläger.

Das schon in den Papiermühlen dazu besonders verfertigte Papier wird von dem Goldschläger mit Bolus eingestreuet, welcher darauf mit einem leinenen Tuche eingerieben wird. (Sprengel.)

Papier auf Art der Holländer zu leimen.

Die Holländer reinigen den Leim dadurch, daß sie ihn zergehen, und vor dem Gebrauche noch ein Mahl kalt werden lassen, wobey er viele Unreinigkeiten, vornehmlich fette Theile, die sonst Flecke verursachen, absetzt. Ferner lassen sie das Leimwasser, nachdem sie den Alaun hinein geworfen haben, erst etwas ruhig stehen, bis der darauf erfolgende Niederschlag ge-

schehen ist, da hingegen Andere gleich, nachdem der Alaun zergangen ist, die Bogen eintunken, und also mit diesen die niedersinkenden Theile gleichsam auffassen. In Frankreich nimmt man so viel Alaun, als $\frac{1}{24}$ des Gewichts des trocknen Leims beträgt; aber in Holland nimmt man 1/5 oder 1/7, daß also hier mehr Alaun, und weniger Leim gebraucht wird. Eben daselbst belegt man die Anzahl Bogen, welche man auf Ein Mahl in das Leimwasser eintunkt, auf jeder Seite mit grauem Papier, um durch das Angreifen nicht zu schaden, welches um so eher möglich wäre, da der Holländer die Bogen lange im Leimwasser hält, und sie bald mit dieser, bald mit jener Ecke eintaucht. Zwischen diesem grauen Papier bleiben die Bogen sogar noch unter der Presse. (Desmarest in den Mém. de l'Acad. de Paris.)

Papier, unauslöschliche Farben darauf nach Art der Chineser zu bringen.

Der Chineser läßt in kleinen Schälchen oder Muscheln die mit Gummiwasser angemachten Miniatur-Farben mit etwas Leim aus Pergament über einem heiß gemachten Steine zergehen. Während alles warm ist, schmilzt der Leim, und vermischt sich mit den Pigmenten; und dann wird diese Farbe warm aufgetragen. Nach der Erkaltung wird alle Farbe so hart und fest, als der Leim selbst, und sie läßt sich nicht mit kaltem Wasser ablöschen und verderben. Man kann mit einer Feder darüber Linien ziehen, ohne daß diese in die auf solche Art aufgetragene Farbe eingreift. (Duc de Chaulnes.)

Papier (auf) marmorne Zeichnungen zu bringen.

Die Färberey wird auf eine marmorne Tafel mit einem Pinsel gespritzt: dann wird eine gläserne oder zinnerne Tafel darauf gelegt, unter welcher die Tropfen, wenn die Tafel abgedruckt wird, allerley wellenförmige Zeichnungen bilden. Die abgehobene Tafel wird darauf mit der farbigen Seite wie eine

gefärbte Kupfertafel auf Papier, oder auch auf Leinen und Seide, abgedruckt. (Repertory of arts.)

Papier (auf vergoldetem oder versilbertem) zu drucken.

Da die Buchdruckerfarbe auf versilbertem oder vergoldetem Papier nicht haftet, so braucht man nur zu so viel Farbe, als die Größe eines Eyes beträgt, einen Löffel voll Ochsengalle, ein wenig Essig und Salz zu mischen. Man muß aber nicht mehr Farbe, als man gerade braucht, mit Galle anmachen, weil sie sonst verdirbt. (Krüniz.)

Papierarbeiten zusammen zu kitten.

Eine wässerige Auflösung des arabischen Gummi gibt ein gutes Bindungsmittel zu aus Papier gemachten Arbeiten ab. Damit der Gummi nicht verderbe oder schimmlich werde, setzt man diesem Leim bey seiner Anwendung ein wenig Weingeist zu. Will man ihn verdicken, so wird er mit feinem gesiebtem Gypsmehl vermengt. (Annalen der Gewerbskunde.)

Papiermaché zuzubereiten.

Man koche eine Menge Papier in Wasser, indem man es mit einem hölzernen Spatel umrührt, bis es zu einem vollkommenen Brey geworden ist, und man sieht, daß es seine Consistenz ganz verloren hat. Dann gieße man das Wasser davon ab, und stoße es in einem Mörser oder in irgend einer Art von Maschine, welche die nähmliche Wirkung hervor bringt, bis es vollkommen weich und zu einem vollständigen Brey geworden ist. Unterdessen bereite man ein starkes Gummiwasser zu, indem man bloß arabisches Gummi in Wasser auflöst, und nachdem man den größten Theil des Wassers aus dem Breye ausgepreßt hat, setzt man das Gummiwasser in einem solchen Verhältnisse zu, daß dadurch mit einander eine dickliche Flüssig-

keit erzeugt wird. Hierauf thue man es in ein eigenes hierzu schickliches Gefäß, und koche es langsam, bis es die Form einer Paste erhalten hat, die eben die rechte Consistenz hat, um gegossen werden zu können. Der Gebrauch des Leims statt des arabischen Gummi macht ein Ersparniß, und entspricht, im Falle man Schachteln und andere Arten von einer einfachen und flachen Form daraus verfertigen will, dem Endzwecke vollkommen, weil das Zurückgehen in den Formen hier nicht so viel Schaden verursacht. (Handbuch für Künstler.)

Pechfirniß, um Lehm- und andere Wände zu überziehen.

Zu 1 Pfund Leinöhl, nachdem es erwärmt worden, setzt man 4 Loth kleine Stücke Pech und 8 Loth Bleyglätte, und läßt es so lange sieden, bis der hölzerne Rührspatel braun wird. Hiermit überzieht man in heißen Sommertagen Ziegel- und Lehmwände. Nach 2 bis 3 Tagen, wenn der Anstrich trocken geworden ist, wiederhohlt man denselben noch 3 Mahl. Wem die dunkle Farbe nicht gefällt, der kann diesen Anstrich noch mit einer beliebigen Oehlfarbe überziehen. Mit obiger Menge Pechlack können 18 Quadratfuß 4 Mahl angestrichen werden, und er dient besonders für frey stehende Gebäude, die, trotz aller angewandten Mittel, durch Schlagregen und Frost sehr beschädiget werden. (Gemeinnütz. Blätter.)

Pelzfelle (kleine) selbst zu gärben.

Man schabe von den Fellen mit einem Messer das hautige und unreine Wesen bis auf das rechte Leder ab, bestreue es aller Orten mit einer Mischung von gepulvertem Alaun und Salz, überstreue es dann mit Weitzenkleyen, und lege das Häutchen so zusammen, daß das Pelzwerk nicht von dem aufgestreuten Salz berührt werden kann. So aufgewickelt stecke man es in ein Gefäß, und lasse es über Nacht darin stehen. Dann schüttle man das ganze Gemenge hinweg, und hänge das Fell

zum Trocknen auf: ehe es aber ganz trocken wird, muß es aus einander gezogen und etwas gerieben werden, worauf sich das Leder ganz weiß und gegärbt zeigen wird. In auf diese Art zubereitete Felle wird nicht leicht eine Schabe kommen. (Hellenthal.)

Pergament zum Mahlen herzurichten.

Das Pergament wird mit weißem Fischbein oder Schachtelhalm abgerieben, und hierdurch von dem Kalk gereiniget, den es von der Zubereitung her bey sich führt, und welcher die Farben zerstören würde. Der Mahler gründet hierauf das Pergament mit einer weißen Farbe von Kreide und Gummiwasser. (Sprengel.)

Pergament oder Papier zum Pastellmahlen herzurichten.

Da man diese Mahlerey nur auf rauhem Pergament oder Papier ausführen kann, so überziehe man es in dieser Absicht mit einer Oehlfarbe von Ocker, oder auch bloß mit gekochtem Leim. Auf den nassen Grund streue man pulverisirten und gesiebten Bimsstein eines Fingers dick auf, und lasse dieses Pulver auf dem nassen Grunde antrocknen: der Bimsstein muß aber auf dem langsam trocknenden Oehlfarbengrunde länger, als auf dem Leimgrunde, liegen. Wenn alles trocken ist, wird der Bimsstein, welcher sich nicht mit dem Grunde vereinigt hat, mit einer Feder abgenommen. Der Ueberrest macht die Fläche völlig rauh, und zum Mahlen geschickter, als das bloße rauhe Pergament oder Papier. (Derselbe.)

Pergament (durchsichtiges blaues) zu machen.

Man reibt recht feinen Indig auf einem Steine aufs beste mit Essig ab, und mischt darunter einer Erbse groß Salmiak. Dann legt man das zuvor in Lauge gewaschene Pergament in diese Farbe, läßt es eine Nacht darin liegen, spühlt

es hernach in kaltem Wasser ab, und spannt es auf eine Rahme, bis es gehörig trocken geworden ist. Sieht man aber, daß das Pergament nicht genug Farbe angenommen hat, so läßt man es noch nicht völlig trocknen, sondern legt es von neuem in die Farbe, und wiederhohlt das obige Verfahren. Hierauf bestreicht man es auf beyden Seiten mit einem klaren durchsichtigen Firniß, bis es recht glänzend wird, und läßt es an der Sonne trocknen. (Wiener Farben-Cabinett.)

Pergament gelb zu färben.

Nach dem Schaben auf der Narbenseite wird das Pergament auf der Fleischseite mit Bimsstein gerieben, und nunmehr kann es gelb angestrichen werden. Der Pergamentmacher reibt nähmlich etwas von dem besten Auripigment auf einem Reibsteine mit Wasser fein ab, verdünnet die Farbe mit Leimwasser, und streicht hiermit das Pergament auf der Narbenseite zwey Mahl mit einem Pinsel an. Er läßt etwas von der Farbe übrig, schüttet dieses in Leimwasser, und tränkt hiermit gleichfalls die Narbenseite, wenn der Farbenanstrich getrocknet ist, ein. Auf der Fleischseite tränkt er das Pergament bloß mit unvermischtem Leimwasser ein, und dann tränkt er die Narbenseite zum zweyten Mahle mit dem vorgedachten gefärbten Leimwasser. Zuletzt wird eben diese Narbenseite mit einem reinen Leinöhlfirniß überzogen.

Pergament roth zu färben.

Die Häute zu diesem Pergament werden zwar auf beyden Seiten, aber auf der Narbenseite sauberer und stärker, als auf der Fleischseite, geschabt, welche letztere nur wenig geschabt wird. Hierauf erhält es einen doppelten Farbenanstrich. Zuerst gründet man es mit Mennige, die mit Wasser auf einem Reibsteine abgerieben worden, und hiermit wird die Narbenseite zwey Mahl angestrichen. Wenn dieser Farbengrund trocken geworden ist, so wird das Rauhe und Unebene mit

einem Bimssteine abgerieben, woranf die eigentliche Zinnoberfarbe aufgetragen werden kann. Der Pergamentmacher reibt diese Farbe gleichfalls auf einem Reibsteine mit Wasser ab, und streicht hierauf die Narbenseite ein Mahl an: von der Farbe läßt er aber etwas zurück, gießt es in Leimwasser, und tränkt damit die Narbenseite, so wie er die Fleischseite mit unvermischtem Leimwasser tränkt. Zuletzt wird die Farbe auf der Narbenseite mit Oehlfirniß angestrichen.

Pergament schwarz zu färben.

Die Haut wird, wie gewöhnlich, auf der Narbenseite geschabt, und mit in Leimwasser angerührtem Kienruß 3 Mahl angestrichen. Zuletzt streicht man dieses Pergament noch auf der gefärbten Narbenseite mit Oehlfirniß an. (Sprengel.)

Perlen (schmutzig gewordene echte) aufs vollkommenste zu reinigen.

Man bringe 1 Pfund Regenwasser, in welches 1/2 Loth in einem bedeckten Gefäße gut ausgeglüheter, dann gepulverter und durch ein Florsieb geschlagener Lindenholzkohlenstaub gebracht worden, in einen Topfe zum Sieden, hänge die schmutzigen Perlen so lange über den Dampf des Wassers, bis sie durchwärmt sind, tauche sie dann in die Flüssigkeit ein, erhalte das Wasser noch 5 Minuten, unter öfterm Umwenden der Perlen, im Sieden, und lasse es dann erkalten. Die hierauf in reinem Wasser abgewaschenen Perlen werden, gleich neuen, im schönsten Glanze erschienen. (v. Rogge, Hesperus, Hermbstädt.)

Persico (ordinärer).

Man nimmt dazu 1 1/2 Pfund Kirschen- oder Zwetschgenkerne, stößt sie, gießt 4 Maß guten Branntwein darauf, und zieht es nach der schon gegebenen Anweisung ab. Das zum Versüßen nöthige Zuckerwasser wird aus 1 1/2 Pfund

Farinzucker und 2 Maß Wasser bereitet. Die Farbe gibt man mit der ersten gelben Tinctur, welche unter diesem Artikel angezeigt werden wird.

Zu feinem Persico nimmt man abgezogene und klein geschnittene Pfirsichkerne, die man mit Spiritus übergießt, worauf man eben so, wie bey andern feinen Liqueurs, verfährt. (Danziger Liqueur-Fabr.)

Pfeffernüsse.

Man rührt 1¼ Pfund gut gesiebten Zucker, 1 Ey, die gelbe auf einem Reibeisen abgeriebene, oder ganz klein geschnittene Schale von einer Citrone, Pfeffer und Cardamom, auch klein geschnittenen Citronat, und so viel Mehl unter einander, daß ein ordentlicher Teig daraus wird, der sich mit einem Mandelholze treiben läßt. Wenn er ungefähr fingersdick ausgetrieben ist, sticht man ihn mit einem Ringe von Blech aus, und bäckt diese Pläßchen in einem Conditor-Ofen oder einer Tortenpfanne. (Triester Zuckerbäcker.)

Pinsel, gute Auswahl und Zurichtung derselben zum Miniatur-Mahlen.

Um eine gute Auswahl unter denselben zu treffen, benetze man sie mit der Zunge, und drehe sie auf dem Nagel des Fingers um. Halten alle Haare fest zusammen, und machen sie keine doppelte Spitze, so sind sie gut: entstehen aber mehrere Spitzen, oder sind einige Haare länger oder kürzer, als die übrigen, so sind sie, besonders zur Punctirung und zum Fleische, unbrauchbar. Sind sie zu spitzig, jedoch so, daß nur wenige falsche Haare über die andern hervor stehen, so sind sie ungeachtet dessen doch gut, wenn nur übrigens alle Haare fest zusammen halten, da man die falschen Haare mit einer Schere behuthsam abstutzen, oder noch besser abbrennen kann. Bey letzterer Methode verfahre man aufs vorsichtigste folgender Maßen. Man benetze den Pinsel gut mit dem Munde, damit sich alle Haare wohl sammeln, und nähere die Spitze langsam

von der Seite einem brennenden Lichte. Noch ehe man die Flamme erreicht, werden die längsten Haare sengen; die Nässe des Pinsels aber wird verhindern, daß er nicht brenne, und nicht mehr von der Spitze, als man verlangt, abfalle. Letztere wird auf diese Art viel runder und besser, als durch das Zustutzen mit der Schere, welche oft ungleich schneidet, und mehr, als sie sollte, wegnimmt. (Wiener Farben-Cabinett.)

Poliment (kaltes) zum Vergolden.

Man setzt dasselbe aus 1/4 Pfund rothem Bolus, 1/4 Pfund weißem Wachs und 1/2 Loth venetianischer Seife zusammen. Man wählt den rothen Bolus unter andern Farben deßhalb, weil er die Eigenschaft hat, die Goldblätter bey dem Auftragen an sich zu ziehen. Die gedachten Bestandtheile des Poliments werden zuerst mit Wasser auf einem Reibsteine, dann mit dem Weißen von 3 Eyern, und zuletzt mit etwas Kornbranntwein abgerieben. Das Weiße von den Eyern ist zu diesem Gebrauche am geschicktesten, wenn es so lange gestanden hat, daß es schon in die Fäulniß übergegangen ist. Die ganze Masse erwärmt der Vergolder in einem metallenen Gefäße, und reibt sie zuletzt erwärmt auf einem Reibsteine so fein, als möglich. Diese Arbeit setzt er so lange fort, bis er keine Körner mehr bemerkt, wenn er dieses Poliment zwischen die Finger, oder wohl gar zwischen die Zähne nimmt. Man hebt dieses Poliment in einem Glase zum Gebrauche auf, macht etwas im erforderlichen Falle mit Wasser flüssig, und trägt es mit einem feinen Haarpinsel etwa 2 Mahl auf den Kreidengrund auf, worüber hernach die Goldblätter gelegt werden. (Sprengel.)

Polirmittel (feines und doch einfaches).

Der Hutfilz ist bekanntlich mit Eisenvitriol schwarz gefärbt. Nimmt man daher dergleichen Filzstücke, und wirft sie in stark mit Wasser verdünnte Vitriolsäure, so wird sich

das Eisen als ein rothes und äußerst feines Pulver, dem man durch Waschen mit Wasser die Säure entzieht, auf den Filz niederschlagen. Die Filzstücke werden dann mit Oehl getränkt, worauf sie vollkommen tauglich sind, um zur feinsten Politur der Steine, Krystalle, Spiegel rc. und anderer harten Körper angewendet zu werden. (Annales de Chymie.)

Polirwachs.

Man schneidet 1¼ Pfund gelbes Wachs zu kleinen Stückchen, thut 2 Loth gestoßenes braunes Colophonium dazu, schmelzt es auf Kohlenfeuer in einem irdenen Geschirre zusammen, rührt dann nach und nach 3 bis 5 Loth etwas erwärmtes Kienöhl darunter, und läßt es erkalten, worauf es wie weiche Butter wird. Hiervon nimmt man nun etwas auf einen wollenen Lappen, und polirt die gefärbten Holzarbeiten damit, wovon nicht nur alle Adern und Farben sehr erhöhet werden, sondern auch die Arbeit einen viel schöneren Glanz, als vom bloßen Wachs, erhält. Die Politur wird nach etlichen Tagen so fest, wie Lack, und der Arbeiter erspart bey derselben viel Mühe. (Flörke.)

Polychrestsalz (Glasers).

Man bereitet es durch Verpuffen gleicher Theile Schwefel und Salpeter, und nachmahliges Auflösen und Anschießen des Rückstandes. Ein frisch bereitetes Polychrest-Salz hat noch etwas Schwefelsäure bey sich, die es auflöslicher macht: nach einiger Zeit verliert sich diese aber, und es wird dem vitriolisirten Weinsteine gleich. (Chem. Onomatologie.)

Pomade.

Da die Verfertigung der Pomade mehreren brotlosen Menschen zum Erwerbe gereichen kann, so folgt hier eine gründliche Anweisung zu derselben, und es werden die Zuthaten zu den vorzüglichsten und gebräuchlichsten Gattungen angegeben. Eine

der vorzüglichsten Bedingungen dazu ist die Auswahl und Reinigung des dazu bestimmten Fettes. Gemeiniglich wählet man dazu die Fettwammen: doch dürfen nur solche genommen werden, welche dicht, und von den anklebenden Haut- und Fasertheilen aufs vollkommenste befreyt sind: denn die fremdartigen Theile, die leicht in eine Fäulniß übergehen, können dem Fette bey dem Ausbraten einen stinkenden Geruch mittheilen, der dann auch in die Pomade übergehen würde. Sind nun die Fettwammen gehörig gereinigt, so schneidet man sie in haselnußgroße Stückchen, welche man in einem steinernen oder verzinnten eisernen Mörser zerquetscht, und dann so oft und so lange in klarem Flußwasser ausknetet, bis dasselbe nicht mehr trübe abläuft. Nun setzt man auf 50 Pfund des so gereinigten Fettes 4 Loth Alaun und eben so viel reines Küchensalz, läßt alles in einem zinnernen oder stark verzinnten Kessel von Eisenblech über gelindem Kohlenfeuer zerschmelzen, und nach und nach ins Sieden kommen. Wenn die Masse 3 bis 4 Mahl aufgeschäumt hat, nimmt man den Schaum mit einer Schaumkelle ab, und gießt endlich das flüssige Fett durch ein feinmaschiges Draht- oder Haarsieb, ohne die rückständigen Grieven auszudrücken, deren Fett man zu schlechteren Sorten von Pomade verwenden kann. Das durchgeseihete Fett läßt man etwa 1 Stunde in mäßiger Wärme stehen, damit es sich vollkommen kläre, worauf man das Klare von dem trüben Bodensatze behuthsam abgießt. Dieses abgegossene Fett wird nun noch ein Mahl in einem Wasserbade geschmolzen, und demselben 4 bis 6 Pfund Rosenwasser beygemengt. Um sich aber ein Wasserbad zu verfertigen, löset man einen Theil Küchensalz in 5 Theilen Flußwasser auf, gießt es in einen Kessel, setzt das Gefäß mit dem Fette hinein, indem man ihm eine Unterlage von etwas Stroh gibt, und macht nun Feuer unter den Kessel. Das Salzwasser kommt hierdurch ins Sieden, und theilt seine Wärme dem Fette mit. Da hierbey kein höherer Grad der Hitze, als der, wobey das Wasser siedet, möglich ist, so kann das Fett nicht anbrennen oder braun werden; und hierauf ist

der Vortheil eines solchen Wasserbades gegründet. Wenn nun die mit dem Rosenwasser vermengte Fettmasse sich abermahls gesetzt hat, so wird sie von der darunter stehenden Feuchtigkeit mit der Vorsicht abgenommen, daß nichts von derselben darein komme. Das so gereinigte Fett ist nun die Grundlage zu allen Gattungen von Pomade, und wird, so oft in der Folge von einer Grundlage der Pomade geredet wird, darunter verstanden. — Sollen Pomaden von fester Beschaffenheit bereitet werden, so wählt man dazu frischen Rindstalg, der nach der vorher beschriebenen Weise zubereitet wird: zu weichen Pomaden wird hingegen Schweinschmalz genommen. Um bey einer warmen Temperatur des Dunstkreises zu verhindern, daß die weicheren Fettarten nicht ranzig werden, setzt man ihnen auch wohl den vierten Theil ihres Gewichts gereinigten Rindstalg zu. In sehr heißen Jahrszeiten muß auch wohl die Hälfte und mehr genommen werden. Statt des Rindstalgs setzt man den weicheren Fettarten auch wohl, und zwar mit besserem Erfolge, Wachs zu, besonders dann, wenn die Pomaden zum Verkaufe in warme Länder bestimmt sind. Nach der geringeren oder größeren Steifheit, die man der Pomade geben will, werden 4 bis 8 Loth Wachs auf 1 Pfund weiches Fett genommen. Zu gefärbten Pomaden wählt man gelbes, zu farbenlosen hingegen weißes Wachs. Zu Pomaden von schlechter Qualität kann man sich statt des Rindstalgs auch des Schöpsentalgs bedienen, welches in diesem Falle nicht besonders ausgewaschen zu werden, sondern bloß in kleine Stücke geschnitten, im Mörser zerquetscht, und dann mit wenigem Wasser gelinde ausgeschmolzen zu werden braucht: nur muß man die Feuerung gehörig regieren, daß kein Anbrennen oder Braunwerden möglich ist. Hat sich das geschmolzene und durch ein Sieb abgegossene Fett geklärt, so läßt man es halb erkalten, und reibt es hierauf so lange, bis es recht weiß und locker geworden ist. Ist dieses Fett zu einer besondern Pomade bestimmt, die von irgend einem ätherischen Oehle den Nahmen führt, so setzt man bey dem Reiben von letzterem 2 Quent-

chen auf die Masse von 50 Pfund hinzu, z. B. zur Citronen-Pomade 2 Quentchen Citronenöhl, zur Bergamotten-Pomade eben so viel Bergamottenöhl u. s. f. Zur gewöhnlichen Stangen-Pomade wird in der Regel bloß Schöpsentalg angewendet; doch muß derselbe in diesem Falle eben so, wie die Fettwammen, gerieben und gewaschen, und 2 Mahl, nähmlich im Kessel und im Wasserbade, geschmolzen werden. Auch muß es, bevor man es in die Formen gießt, mäßig erkalten, weil sonst die Pomaden-Stangen inwendig leicht hohl werden, und dann dem Zerbrechen unterliegen. Aus den so gereinigten Fettarten können alle Pomaden zubereitet werden, von denen die vorzüglichsten folgende sind, die man so wohl nach ihrem deutschen, als französischen Nahmen ansetzt: bey den zusammen gesetzten hat man aber bald bey den vorher gehenden, bald bey den folgenden nachzusehen.

1) Rosen-Pomade (Pomade à la rose). Auf 1 Pfund von der oben angegebenen weichen Grundlage nimmt man 1 Pfund frisch gepflückte Rosenblätter (am besten von der Centifolie), knetet sie mit dem gereinigten Fett zusammen, indem man es bis zum Schmelzen erwärmt, hält das Gemenge 2 Tage lang in einem bedeckten Gefäße flüssig, und rührt es von Zeit zu Zeit um, worauf man es erstarren läßt, dann in einen Wasserbade schmelzt, und es durch eine etwas grobe Leinwand seihet, damit die Blumenblätter zurück bleiben, welche man auch auspreßt. Die durchgegangene Masse wird noch 4 bis 5 Mahl eben so, wie vorher, mit frischen Rosenblättern behandelt, worauf man sich die geschmolzene Pomade setzen und klären läßt, auf jedes Pfund noch 1/2 Quentchen Bergamottenöhl zusetzt, und sie dann in die dazu gewöhnlichen kleinen Geschirre von Fayance gießt. Leichter kommt man dabey weg, wenn man sich statt der Rosenblätter sogleich des echten Rosenöhls bedient, und der Grundlage auf jedes Pfund 1/4 Quentchen davon nebst 1/2 Quentchen Bergamottenöhl zusetzt, und sie damit gut zusammen reibt, wobey die Pomade um so schöner ausfällt.

2) Orangenblüthen = Pomade (Pomade à la fleur d'orange.) Man bereitet diese Pomade auf eine ähnliche Art, wie die vorige, indem man bey jedesmahligem Erwärmen der Grundlage auf jedes Pfund derselben 1/2 Pfund frisch gepflückte Orangenblüthen nimmt, und jedem Pfunde der damit parfumirten Flüssigkeit 1/2 Quentchen Bergamottenöhl zusetzt. Doch kommt man auch hier kürzer weg, wenn man 1 Pfunde der Grundlage 1/2 Quentchen Orangenblüthenöhl und eben so viel Bergamottenöhl zusetzt, wie bey der vorigen Pomade verfährt, und sie dann in die dazu bestimmten Gefäße gießt.

3) Einfache Jonquillen=Pomade (Pomade à la Jonquille). Diese Pomade erfordert, wenn sie gut ausfallen soll, viel Arbeit. Um z. B. 12 Pfund derselben zu verfertigen, werden 8 Pfund Grundlage mit 2 Loth ausgesuchtem Benzoeharz und 8 Loth Storax, beyde in vorher gepulvertem Zustande, geschmolzen. Man läßt hierauf das Gemenge 2 bis 3 Tage in einem Gefäße wohl bedeckt stehen, rührt es dabey oft um, schmelzt es dann nochmahls, und seihet es dann durch Leinwand ab. Wenn es wieder erstarrt ist, schmelzt man es nochmahls im Wasserbade, und setzt ihm hernach, vom Feuer entfernt, 1 Pfund Orangenblüthen=Pomade, 16 Loth Zimmet=Pomade und zuletzt 3 Pfund Jasmin=Pomade zu. Um die Zubereitung dieser Pomade zu endigen, dehnt man die vorher beschriebene Grundmasse auf Rahmen oder auf glasirten irdenen Tellern (besser auf den erstern) mit einem Spatel 1 bis 2 Linien dick aus, und macht in der Entfernung von 2 bis 3 Linien Furchen in dieselbe, damit sich der Geruch der Blumen leichter einziehe. Hierauf werden die Jonquillen=Blüthen etwas dick dergestalt ausgebreitet, daß die ganze Fläche der Rahmen damit bedeckt ist. Die Blumen der einfachen Jonquille riechen stärker, als die der gefüllten; aber letztere riechen angenehmer. Nachdem die Rahmen so bedeckt worden, setzt man eine auf die andere, und läßt sie 24 Stunden so stehen, worauf die Blumen behuthsam abgenommen, und

mit andern vertauscht werden. Diese Operation wird 6 Mahl, auch wohl, wenn es nöthig ist, öfter wiederhohlt. Zuletzt wird die so zubereitete Pomade im Wasserbade geschmolzen, durch Leinwand gegossen, geklärt, und das Klare von dem Bodensatze und der darin befindlichen Feuchtigkeit getrennt. Soll sie eine gelbe Farbe annehmen, so setzt man ihr bey dem Schmelzen 1 oder 2 Quentchen gepulverte Kurkumewurzel zu. Endlich parfumirt man noch die Pomade mit 2 Quentchen Ambraessenz und 2 Quentchen Bisamessenz, worin 4 Quentchen schwarzer peruvianischer Balsam aufgelöst worden sind, und rührt, so bald die Pomade zu erkalten anfängt, alles gut unter einander.

4) Zusammen gesetzte Jonquillen-Pomade (Pomade à la Jonquille composée). Diese hat zwar nicht den Werth der mit Blumen zubereiteten; aber da sie aus den feinsten Pomaden zusammen gesetzt ist, so wird dadurch doch einiger Maßen der Geruch der Jonquillen erreicht. Man läßt dazu 2 Pfund Orangenblüthen-Pomade, 1 Pfund Tuberosen-Pomade, 1 Pfund Cassien- oder Zimmet-Pomade und 3 Pfund Jasmin-Pomade im Wasserbade schmelzen, und mischt ihr, wenn sie halb erkaltet ist, 2 Quentchen Ambraessenz und 2 Quentchen Bisamessenz, worin 1 Loth schwarzer peruvianischer Balsam aufgelöst worden, bey. Die gelbe Farbe ertheilt man ihr, wie bey der vorigen Pomade.

5) Einfache Hyacinthen-Pomade (Pomade à la Hyacinthe). Sie wird eben so, wie die Jonquillen-Pomade, gemacht, nur daß man statt der Jonquillen die wohlriechenden Blätter der Hyacinthe anwendet. Bey dem Erkalten werden ihr einige Tropfen Ambraessenz und Bisamessenz zugesetzt.

6) Zusammen gesetzte Hyacinthen-Pomade (Pomade à la Hyacinthe composée). Man läßt hierzu in einem Wasserbade 1 Pfund Orangenblüthen-Pomade, 2 Pfund Tuberosen-Pomade, 1 Pfund Jasmin-Pomade, 16 Loth Cassien-Pomade und 16 Loth Reseda-Pomade (in

Ermangelung der letztern ein Gemenge von 8 Loth Rosen-Pomade und 8 Loth Cassien-Pomade) zergehen, und mischt der Masse beym Erkalten 2 Quentchen Ambraessenz und 1 Quentchen Bisamessenz bey.

7) Einfache Pomade von spanischem Flieder (Pomade au Lilas). Man schmelzt 6 Pfund Grundlage im Wasserbade, setzt 16 Loth Storax in Broten und 8 Loth des feinsten Benzoeharzes hinzu, nimmt dann das Ganze vom Feuer, und läßt es einige Tage stehen, während welcher Zeit man es öfters umrührt. Hierauf wird das Gemenge von neuem geschmolzen, durchgeseihet, mit 1 Pfund Jasmin-Pomade, 1 Pfund Tuberosen-Pomade, 16 Loth Rosen-Pomade und 16 Loth Cassien-Pomade gemischt, und damit zerlassen. Wenn sich das Geschmolzene geklärt hat, gießt man es ab, und läßt es so weit erkalten, bis man es auf Rahmen ausstreichen kann. Jetzt verfährt man mit den Blumen des spanischen Flieders, wie bey der Jonquillen-Pomade, wiederhohlt diese Arbeit 6 bis 8 Mahl, und setzt der Pomade nach dem letzten Schmelzen bey dem Erkalten 2 Quentchen Ambraessenz, 1 Quentchen Bisamessenz und 1 Quentchen Vanilleessenz zu.

8) Zusammen gesetzte Pomade von spanischem Flieder (Pomade au Lilas composée). Man schmelzt hierzu im Wasserbade 3 Pfund Tuberosen-Pomade, 1 Pfund Rosen-Pomade, 1 Pfund Cassien-Pomade, und 3 Pfund Jasmin-Pomade, setzt der halb erstarrten Masse 1 Loth Ambraessenz, 1 Quentchen Bisamessenz, 1 Quentchen Vanilleessenz, 1 Loth schwarzen peruvianischen Balsam und 2 Quentchen flüssigen Storax, welche vorher gut unter einander gemengt werden, hinzu, und rührt alles gut unter einander.

9) Einfache Veilchen-Pomade (Pomade à la violette). Sie wird mit der nähmlichen Grundlage, wie die Pomade von spanischem Flieder, zubereitet. Nach dem Schmelzen setzt man ihr 3 Pfund Jasmin-Pomade und 2 Pfund Cassien-Pomade zu, streicht sie über Rahmen aus, und

nimmt statt des Flieders frisch gepflückte Veilchenblätter. Nach dem letzten Schmelzen setzt man ihr einige Tropfen Ambraessenz und Bisamessenz hinzu.

10) Zusammengesetzte Veilchen-Pomade (Pomade à la violette composée). Hierzu zerläßt man im Wasserbade 4 Pfund Grundlage, mengt 1 Pfund gepulverte florentinische Veilchenwurzel darunter, und läßt das Ganze so 5 bis 6 Tage lang stehen. Hierauf wird das Gemenge wieder geschmolzen, durchgeseihet, und 6 Pfund Cassien-Pomade zugesetzt. Nach gleichförmiger Schmelzung wird noch 1 1/2 Pfund Jasmin-Pomade und 16 Loth Reseda-Pomade hinzu gegeben, das Ganze geklärt, und nach halber Erstarrung einige Tropfen Ambra- und Bisamessenz darunter gemengt.

11) Pomade von wildem Jasmin (Pomade au Seringot). Man schmelzt 6 Pfund Grundlage, und versetzt sie mit Storax und Benzoe, wie bey der Pomade von spanischem Flieder: dann werden 2 Pfund Orangenblüthen-Pomade, 16 Loth Jonquillen-Pomade, 16 Loth-Reseda-Pomade, 16 Loth Cassien-Pomade und 16 Loth Tuberosen-Pomade darin zerlassen, und wenn das Gemenge erstarrt ist, streicht man es auf Rahmen, und belegt es etliche Mahl wiederhohlt mit Blumen von wildem Jasmin, worauf die Pomade geschmolzen, durchgeseihet, geklärt, und während des Erstarrens mit 20 Tropfen Ambraessenz und eben so viel Orangenblüthenöhl parfumirt wird.

12) Zusammen gesetzte Pomade von wildem Jasmin (Pomade au Seringot composée). Hierzu werden 3 Pfund Orangenblüthen-Pomade, 1 Pfund Cassien-Pomade, 1 Pfund Reseda-Pomade, 16 Loth Jonquillen-Pomade, 1 Pfund Jasmin-Pomade und 16 Loth Tuberosen-Pomade zusammen geschmolzen, und das Gemenge mit 2 Quentchen Ambraessenz, 2 Quentchen Bisamessenz und 5 Tropfen Orangenblüthenöhl parfumirt.

13) Mayen-Pomade (Pomade au Maguet). Mit 4 Pfund Grundlage werden 1 Pfund Rosen-Pomade,

1 Pfund Reseda=Pomade, 8 Loth Cassien=Pomade und 8 Loth Jasmin=Pomade zerlassen. Diese Masse wird nach dem Erkalten auf Rahmen ausgestrichen, mit Mayenblumen wiederhohlt bedeckt, geschmolzen, geklärt, und mit einigen Tropfen Ambra= und Bisamessenz und 3 bis 4 Tropfen Rodiserholzöhl parfumirt.

14) Zusammen gesetzte Mayenblumen=Pomade (Pomade au Maguet composée). Man schmelzt 3 Pfund Rosen=Pomade, 2 Pfund Reseda=Pomade, 16 Loth Cassien=Pomade und 16 Loth Jasmin=Pomade zusammen, und parfumirt das Gemenge mit einigen Tropfen Ambraessenz, Bisamessenz und Rodiserholzöhl.

15) Tuberosen=Pomade (Pomade à la Tubereuse). Man nimmt die nähmliche Grundlage, wie bey der Jonquillen=Pomade, und setzt dabey die wohlriechenden Blätter der Tuberosenblüthen in Anwendung. Zuletzt parfumirt man die Pomade mit einigen Tropfen Ambraessenz, Bisamessenz und Vanilleessenz.

16) Jasmin=Pomade (Pomade au Jasmin). Man schmelzt 10 Pfund Grundlage mit 8 Loth Storax in Broten und 8 Loth Benzoeharz im Wasserbade, läßt es einige Tage in Verbindung stehen, schmelzt dann die Masse wieder, klärt sie, und setzt sie mit 1 1/2 Pfund Orangenblüthen=Pomade und 16 Loth Cassien=Pomade in Verbindung. Nun wird sie auf Rahmen gestrichen, mit Blumenlagen von Jasmin bedeckt, zuletzt wieder geschmolzen, geklärt, und während des Erkaltens mit einigen Tropfen Ambra= und Bisamessenz parfumirt.

17) Cassien=Pomade (Pomade à la Cassie). Sie wird auf die nähmliche Art, wie die Jasmin=Pomade, zubereitet, nur daß man statt des dabey verlangten Zusatzes von Cassien=Pomade zur Grundlage Jasmin=Pomade hinzu setzt. Dann verfährt man, wie bey der Orangenblüthen=Pomade, indem man die Zimmet= oder Cassienblumen statt der Orangenblüthen anwendet. Um noch kürzer dabey wegzukom=

men, kann man gleich unter die Grundlage 2 Quentchen Zimmetöhl oder Zimmetcassienöhl mischen. Die Cassien-Pomade ist eine der am stärksten riechenden und sich am längsten haltenden Pomaden, weßwegen sie für die Zusammensetzungen unentbehrlich ist.

18) Reséda-Pomade (Pomade au Résède). Man nimmt dazu 8 Pfund Grundlage mit 2 Pfund Rosen-Pomade, 1 Pfund Orangenblüthen-Pomade und 1 Pfund Cassien-Pomade, schmelzt Alles gelinde zusammen, breitet es nach der Erkaltung auf Rahmen aus, und bedeckt es wiederhohlt mit Resedablumen, worauf es im Wasserbade nochmahls gelinde geschmolzen und durchgeseihet wird. Zuletzt gibt man noch 2 Loth Bergamottenöhl und 10 Tropfen Rodiserholzöhl hinzu.

19) Heliotrop-Pomade (Pomade à l'Heliotrope). Zu dieser angenehmen Pomade schmelzt man 8 Pfund Grundlage mit 16 Loth Borax in Broten und 8 Loth des feinsten Benzoeharzes im Wasserbade, läßt das Gemenge einige Tage stehen, schmelzt es wieder, seihet es durch, und setzt ihm 1 Pfund Rosen-Pomade und 3 Pfund Jasmin-Pomade zu: dann streicht man es auf Rahmen, und behandelt es mit den Blumen vom Heliotrop. Noch einfacher verfährt man, wenn man statt dieser Blumen sogleich 16 Loth gepulverte Vanille darunter mengt, und sie damit abreibt, welche den nähmlichen Geruch gewährt. Zuletzt gibt man dieser Pomade noch einen Zusatz von 4 Loth Vanillenessenz, 4 Loth schwarzem peruvianischem Balsam und eben so viel Ambra- und Bisamessenz.

20) Zusammen gesetzte Heliotrop-Pomade (Pomade à l'Heliotrope composée). Hierzu werden 3 Pfund Vanillen-Pomade, 2 Pfund Jasmin-Pomade, 1 Pfund Rosen-Pomade und 1 Pfund Tuberosen-Pomade im Wasserbade zusammen geschmolzen. Nach halber Erstarrung werden 2 Loth Vanillenessenz, 2 Loth schwarzer peruvianischer Balsam, 1/2 Quentchen Nelkenöhl, 1/2 Quentchen

Ambraessenz und 1/2 Quentchen Bisamessenz, welche vorher gut unter einander gemengt worden, zugesetzt.

21) Vanillen-Pomade (Pomade à la Vanille.)- Man zerläßt 10 Pfund Grundlage mit 1 Pfund Storax in Broten und 16 Loth Benzoeharz, läßt es einige Tage stehen, und rührt es während dessen oft um. Dann wird das Gemenge geschmolzen, durch ein Sieb gegossen, und zu dem Abgeflossenen 24 Loth in Stücke zerschnittene Vanille gegeben, die vorher mit einer geringen Quantität der Pomade angerieben worden, worauf das Gemenge abermahls einige Tage stehen gelassen, und während dessen oft umgerührt wird. Nun wird die Masse nochmahls geschmolzen, und mit derselben Vanille noch 14 Tage lang in Infusion gelassen. Dann schmelzt man sie zum letzten Mahle, seihet sie durch ein Sieb, und presset den Rückstand aus. Mit dem Ausgeschmolzenen verbindet man nun 16 Loth Vanillenpulver, reibt es recht gut durch einander, und setzt, wenn es halb erkaltet ist, 2 Loth Bergamottenöhl, 4 Loth Vanilleneſſenz, 4 Loth schwarzen peruvianischen Balsam, 1/2 Loth Nelkenöhl, 2 Loth Ambraessenz und 2 Loth Bisamessenz hinzu, nachdem sie vorher gut unter einander gemengt worden. Nun reibt man alles aufs beste unter einander, und soll die Pomade sehr braun werden, so setzt man ihr noch vorher etwas Vanillenpulver hinzu.

22) Bouquet-Pomade (Pomade au Bouquet). Man schmelzt hierzu im Wasserbade 5 Pfund Rosen-Pomade, 2 Pfund Orangenblüthen-Pomade, 1 Pfund Cassien-Pomade, 1 Pfund Hyacinthen- oder Tuberosen-Pomade, 16 Loth Reseda-Pomade, 16 Loth Jonquillen-Pomade und 7 Loth Vanillen-Pomade zusammen, und setzt zuletzt noch 3 Pfund Jasmin-Pomade hinzu. Nach halber Erkaltung parfumirt man sie noch mit 4 Loth Bergamottenöhl, 1 Loth Nelkenöhl, 4 Tropfen Thymianöhl, 1/2 Loth Ambraessenz und 1/2 Loth Bisamessenz.

23) Tausendblumen-Pomade (Pomade de mille fleurs). Man setzt der vorigen Pomade noch 1

Quentchen Fenchelöhl und 2 Quentchen Lavendelöhl hinzu, und gibt ihr eine beliebige Farbe.

24) Riechtopf-Pomade (Pomade au Pot-pouri). Hierzu werden 4 Pfund Grundlage, 2 Pfund Orangenblüthen-Pomade, 1 Pfund Rosen-Pomade, 1 Pfund Reseda-Pomade und 2 Pfund Jasmin-Pomade im Wasserbade zusammen geschmolzen, worauf man es mit 6 Loth Bergamottenöhl, 8 Loth Nelkenöhl, 10 Tropfen Thymianöhl, 10 Tropfen Orangenblüthenöhl, 10 Tropfen Lavendelöhl und 10 Tropfen Fenchelöhl versetzt. Zuletzt wird noch Ambraessenz, Bisamessenz und Vanillenessenz, von jedem 1/2 Quentchen, zugegossen. Will man dieser Pomade eine braune Farbe geben, so setzt man ihr noch 4 Loth des feinsten Gewürznelkenpulvers hinzu.

25) Nelken-Pomade (Pomade à l'Oillet). Man schmelzt im Wasserbade 6 Pfund Grundlage, 4 Pfund Orangenblüthen-Pomade und 2 Pfund Jasmin-Pomade zusammen, und setzt ihm zuletzt 2 Loth zart gepulverte Gewürznelken, oder auch mehr, wenn die Farbe brauner seyn soll, hinzu. Wenn die Masse zu erkalten anfängt, werden noch 4 Loth Nelkenöhl und 3 Loth Bergamottenöhl hinein gearbeitet.

26) Sultaninn-Pomade (Pomade à la Sultane). Man schmelzt hierzu 4 Pfund Grundlage mit 1 2 Pfund Storax in Broten und 6 Loth Benzoeharz zusammen, läßt es bey öfterem Umrühren einige Tage stehen, schmelzt es dann von neuem, seihet es durch, und wenn es sich geklärt hat, setzt man 1 Pfund Rosen-Pomade, 1 Pfund Heliotrop- oder Vanillen-Pomade, 1 Pfund Tuberosen-Pomade, 1 Pfund Jonquillen-Pomade und 4 Pfund Jasmin-Pomade bey gelindem Schmelzen hinzu. Wenn es zu erstarren anfängt, mischt man noch 1 Loth Ambraessenz, 1 Loth Bisamessenz und 1 Loth Vanillenessenz hinein.

27) Herzoginn-Pomade (Pomade à la Duchesse). Man schmelzt im Wasserbade 4 Pfund Grund-

lage mit 2 Pfund Orangenblüthen-Pomade, 1 Pfund Cassien-Pomade und 4 Pfund Jasmin-Pomade zusammen, reibt dann 4 Loth Bergamottenöhl, 1 Loth Nelkenöhl, 3 Loth schwarzen peruvianischen Balsam, 2 Loth Vanilleneffenz, 1 Loth Ambraessenz und 1 Loth Bisamessenz, nachdem alles wohl in einer Flasche unter einander geschüttelt worden, darunter, und gibt ihm mit 2 Loth des Gelben von zart zerriebenen Orangenschalen eine rothgelbe Farbe.

29) Marschalls-Pomade (Pomade à la Maréchal). Sie wird so, wie die vorige Pomade, zubereitet, nur daß man ihr während des Erstarrens das Gemenge von 2 Loth Bergamottenöhl, 1 Loth Nelkenöhl, 2 Loth peruvianischem Balsam, 1/2 Quentchen Saffafrasöhl, 1/2 Quentchen Rodiserholzöhl, 10 Tropfen Sternanisöhl, 1 Loth Ambraessenz und 1/2 Loth Bisamessenz beymischt, und sie mit 2 Loth gepulverter Vanille und 1 Loth gepulverten Orangenschalen färbt.

30) Ambra- und Bisam-Pomade (Pomade ambrée et musquée). Man schmelzt 2 Pfund Grundlage mit 4 Loth Storax und 4 Loth Benzoeharz zusammen, schmelzt es nach einigen Tagen wieder, und seihet es durch. Dem Abgelaufenen setzt man 2 Quentchen Ambra und eben so viel Bisam, nachdem beydes pulverisirt und mit Wasser abgerieben worden, im Wasserbade zu, worauf man es bey öfterem Umrühren 8 Tage lang stehen läßt, es dann wieder schmelzt, durchseihet, und den Rückstand auspreßt. Nun mengt man noch 2 Pfund Hyacinthen-Pomade, 16 Loth Jasmin-Pomade und 16 Loth Vanillen-Pomade darunter, und parfumirt es mit 2 Quentchen Ambraessenz, 2 Quentchen Bisamessenz und 2 Quentchen Vanilleneffenz.

31) Cypressen-Pomade (Pomade de Chipre). Man bereitet sie ganz, wie die vorige Pomade, nur mit dem Unterschiede, daß ihr bey dem Parfumiren derselben noch 2 Quentchen Ambra und 2 Quentchen Bisam in Substanz zu-

gesetzt werden, und daß man sie zuletzt noch mit 4 Loth rothem Zuckerpulver färbt.

32) Italienische Blumen-Pomade (Pomade aux fleurs d'Italie). Zur Zubereitung dieser berühmten Pomade werden 8 Pfund Grundlage auf Rahmen ausgebreitet, mit Blumenblättern von Hyacinthen bedeckt, dann wieder geschmolzen, die Bedeckung mit neuen Blumen noch 6 Mahl wiederhohlt, dann der Masse eben so viele Lagen von Jonquillen, hierauf mit spanischem Flieder, und zuletzt mit Mayenblumen gegeben. Die so parfumirte Grundlage wird nun im Wasserbade geschmolzen, durchgeseiht, und ihr 1 Pfund Orangenblüthen-Pomade, 1 Pfund Jasmin-Pomade, 16 Loth Tuberosen-Pomade, eben so viel Cassien-Pomade, Reseda-Pomade und Rosenpomade bey gelindem Zerlassen, und dann noch vor dem Erstarren 2 Loth Ambraessenz, 2 Loth Bisamessenz, 2 Quentchen Nelkenöhl und 1 Loth Bergamotenöhl zugesetzt, das Ganze aber mit 10 Loth gepulverter gelber Pomeranzenschale und 4 Loth gepulverter Vanille gefärbt. Zu Jahrszeiten, worin die nöthigen Blumen fehlen, setzt man sie aus 2 Pfund Orangenblüthen-Pomade, 1 Pfund Cassien-Pomade, 2 Pfund Jasmin-Pomade, 1 Pfund Tuberosen-Pomade, 1 Pfund Hyacinthen-Pomade, 16 Loth Reseda-Pomade, 16 Loth Rosen-Pomade und 1 Loth Jonquillen-Pomade bey Schmelzen im Wasserbade zusammen, und fügt dann noch 6 Quentchen Bisamessenz, 3 Quentchen Ambraessenz, eben so viel Bergamottenöhl und 1 Quentchen Nelkenöhl hinzu, worauf man die Pomade mit 6 Loth gepulverten gelben Orangenschalen und 2 Loth Vanillenpulver färbt.

33) Römische Pomade (Pomade Romaine). Man wählt hierzu die vorige Pomade zur Basis, und versetzt sie, nach Verhältniß der Jahrszeit, mit dem vierten oder dritten Theile der wohlriechenden Oehle, die unter dem Nahmen Huiles antiques bekannt sind, weil ihre Consistenz weicher, als die von jener, seyn muß.

34) Fürsten-Pomade (Pomade des Souverains). Man setzt sie aus 4 Pfund Jasmin-Pomade, 16 Loth Cassien-Pomade, ferner Jonquillen-, Hyacinthen-, Reseda-, spanischer Flieder- und Tuberosen-Pomade, von jeder 16 Loth, durch Schmelzen im Wasser zusammen, und versetzt sie nach halbem Erkalten mit 4 Loth Bergamottenöhl, 2 Loth Vanilleneſſenz, 1 Quentchen Bockshornsamentinctur, 1 Quentchen Ambraessenz und 2 Quentchen Bisamessenz. Man kann ihr eine beliebige Farbe geben.

35) Blumenflor-Pomade (Pomade de Flore). Man schmelzt im Wasserbade 1 Pfund Rosenpomade, ferner Orangenblüthen-, Jonquillen-, spanische Flieder-, Hyacinthen- und Veilchen-Pomade, von jeder 16 Loth, und 2 1/2 Pfund Jasmin-Pomade zusammen, und setzt ihr vor dem Erstarren 2 Quentchen Ambraessenz, 2 Quentchen Bisamessenz und 1/2 Quentchen Nelkenöhl zu. Um ihr eine helle rosenrothe Farbe zu geben, reibt man entweder Alkannawurzel, oder Rosentinctur, oder sehr wenig Carmin mit etwas Pomade ab, und vermischt dieses mit der Masse. In Rücksicht des Geruchs ist diese Pomade eine der angenehmsten.

36) Feine Bergamotten-Pomade (Pomade à Bergamotte fine). Man schmelzt 16 Pfund Grundlage mit 6 Pfund Orangenblüthen-Pomade zusammen, gibt ihr mit Curcumewurzel eine gelbe Farbe, um sie von der gewöhnlichen Bergamotten-Pomade zu unterscheiden, und setzt ihr 16 Loth Bergamottenöhl, 20 Tropfen Ambraessenz und eben so viel Bisamessenz zu.

37) Rindsmark-Pomade von verschiedenem Geruch (Pomade de moëlle de boeuf de différents odeurs). Da diese Pomade mit wahrem Rindsmark zu theuer werden würde, so wird sie jetzt folgender Maßen zubereitet. Man schmelzt auf 12 Pfund derselben 4 Pfund Rindstalg und 8 Pfund Schweinschmalz als Grundlage zusammen, und setzt 16 Loth gelbe Grundlage, wovon später geredet werden wird, hinzu. Auch kann man statt letzterer

ein Stückchen Orlean in Leinwand binden, und es so lange in die Pomade hängen, bis sie die Farbe der frischen gelben Butter angenommen hat. Wenn sie zu erstarren anfängt, werden ihr 12 Loth Bergamottenöhl zugesetzt. Im Sommer nimmt man mehr Rindstalg, und weniger Schmalz. Im Winter, bey strenger Kälte, nimmt man dagegen zuweilen 7/8 Schmalz oder auch die Hälfte weißes, oder durch Infusion mit Blumen bereitetes Oehl.

38) Rosen-Pomade aus Mark (Pomade de moëlle à la rose). Man bereitet sie aus 9 Pfund gereinigtem Rindsmark als Grundlage und 3 Pfund Rosen-Pomade, ertheilt ihr auf die nähmliche Art, wie bey der vorher gehenden, eine Farbe, und setzt ihr noch einige Tropfen Bergamottenöhl hinzu. Auf die nähmliche Art können alle vorher gehenden Pomaden als Markpomade zugerichtet werden.

39) Pomade von Bärenfett mit Nußblättern (Pomade d'ours en noyer). Zur wirklichen Bärenfett-Pomade werden 4 Pfund Bärenfett (welches die Haare sehr gut conserviren soll) und 2 Pfund Rindsmark (auch wohl nur Rindstalg) zusammen geschmolzen, dann 3 gute Hände voll frische klein zerschnittene Nußblätter hinzu gegeben, und das Ganze 48 Stunden lang stehen gelassen; dann wird das Geschmolzene durchgeseihet und geklärt, und man setzt ihm 6 Loth Bergamottenöhl, ferner Lavendel-, Thymian- und Majoranöhl, von jedem 10 Tropfen, zu. Gewöhnlich wird aber statt des Bärenfetts nur Schweinschmalz zu dieser Pomade genommen.

40) Conservations-Pomade für die Haare (Pomade pour la conservation des cheveux). Man schmelzt im Wasserbade 1 Pfund gereinigten Schöpsentalg und 1 Pfund Schweinschmalz mit 8 Loth Küchensalz, rührt es bis zum Erkalten um, und setzt 8 Loth gepulverten Petersiliensamen, 1 Loth Dillsamen und 2 Loth Fenchelsamen hinzu.

41) Gurken = Pomade (Pomade aux concombres). Man zerschneidet und zerreibt 8 Pfund Schweinschmalz und 4 Pfund Kalbsfett (oder auch nur Schöpfentalg), vermischt es mit dem Safte von 2 bis 3 Gurken, schmelzt es, und seihet es durch ein Sieb ab. Wenn sich das Abgelaufene geklärt hat, und dick zu werden anfängt, wird noch der Saft von 5 bis 6 Gurken zugesetzt, so daß das Fett ganz davon bedeckt wird, womit man es 24 Stunden stehen läßt, und öfters umrührt. Dann läßt man den Saft rein abtropfen, gibt wieder eben so viel frischen dazu, und wiederhohlt dies 5 bis 6 Mahl. Zuletzt schmelzt man die Pomade wieder mit dem Safte von 5 bis 6 Gurken, seihet sie durch, läßt sie sich klären und setzen, damit keine Feuchtigkeit darin bleibe, und reibt sie so lange, bis sie weiß und locker ist.

42) Schnecken = Pomade (Pomade aux Limaçons). Man wäscht zu dieser Pomade, welche die Haut vorzüglich gut conserviren soll, 1 Pfund reinen frischen Schöpfentalg erst mit gemeinem, und dann mit Rosenwasser, schmelzt ihn mit letzterm, läßt ihn bis zum andern Tage stehen, erwärmt ihn wieder, seihet ihn durch Leinwand, gießt 16 Loth Branntwein und 16 Loth weißen Wein hinzu, reibt die Masse oft unter einander, läßt sie 24 Stunden stehen, seihet sie dann durch Leinwand, und trocknet sie gut ab. Hierauf wird sie in einem warmen Mörser mit etwas Rosenwasser abgerieben, und in einem Wasserbade mit 6 in Scheiben zerschnittenen Lilienwurzeln, dem Mark einer großen in 3 Theile zerschnittenen Citrone, 4 Loth gereinigten und von den Eingeweiden befreyeten Schnecken und 2 Loth feinem Zucker behandelt. Wenn das Fett geschmolzen ist, läßt man es noch 15 Minuten im Wasserbade, seihet es hernach durch Leinwand, und läßt es bis zum andern Tage absetzen. Hierauf reinigt man die Masse, knetet sie mit Rosenwasser, gießt dieses ab, und schmelzt die Pomade mit dem Zusatze von 1 Loth Candiszucker, 1 Loth Benzoeharz, 1 Loth Storax in Körnern und 1/2 Quentchen Borax, reibt alles gut unter einander, läßt

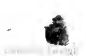
das Gemenge bis zum andern Tage stehen, schmelzt es dann noch ein Mahl, gießt es durch Leinwand, und läßt es sich setzen und klären. Nun schmelzt man die Masse abermahls im Wasserbade, setzt 2 Loth Wallrath hinzu, und reibt dann alles mit 12 Loth Mandelöhl ab.

43) Pomade zum Weißmachen der Haut (Pomade à la providence pour blanchir la peau). Ein Pfund Kalbsfett wird nach voriger Art mit Rosenwasser gewaschen, dann geschmolzen und geklärt, nach dem Erstarren auf einem Reibsteine oder in einem steinernen Mörser gerieben, und 12 Loth höchst zart zerriebener venetianischer Talkstein damit gemengt.

44) Pomade zur Verschönerung des Teint (Pomade pour le teint). Man schmelzt 1½ Loth weißes reines Wachs und 1½ Loth Wallrath mit 8 Loth Mandelöhl zusammen, und reibt das Geschmolzene zu einer Masse mit 6 Loth Rosenwasser in einem marmornen Mörser bis zum Erkalten: zuletzt werden 10 Tropfen Meccabalsam und 5 Tropfen Rosenöhl zugesetzt.

45) Pomade der Sultaninn für den Teint (Pomade de Sultane pour le teint). Man zerläßt 2 Loth reines weißes Wachs mit 4 Loth Wallrath, 16 Loth Mandelöhl und 1 Pfund Mohnöhl, und reibt es dann so lange, bis es weiß zu werden anfängt, worauf man denselben 1 Loth Meccabalsam und 4 Loth Rosenwasser, letzteres nach und nach in kleinen Portionen, zusetzt, und mit dem Reiben so lange fortfährt, bis alles gleichmäßig verbunden ist. Diese Pomade ist zu ihrem Zwecke vorzüglich empfehlungswerth.

46) Lippen-Pomade (Pomade pour les levres). Man schmelzt 8 Loth reines weißes Wachs, und mengt 1 Pfund Rosen-Pomade und 16 Loth Mandelöhl darunter: dann setzt man dem Gemenge 30 Gran feinen Carmin und 20 Tropfen Rosenöhl hinzu, und rührt alles gleichförmig zusammen, bis eine schöne weiche Masse daraus entsteht.



47) Pomade gegen aufgesprungene Lippen und Hände, und gegen rauhe Haut (Pomade pour les levres, principalement pour faire passer les gerçures, les crevásses des mains, du sein, & pour adoucir la peau). Man zerläßt 8 Loth gelbes Wachs, 8 Loth frisches Mandelöhl und 8 Loth Rosen-Pomade im Wasserbade, und reibt dann die Mischung bis zum Erkalten.

48) Schwarze Pomade (Pomade noire). Man schmelzt 8 Loth reines gelbes Wachs mit 24 Loth irgend einer beliebigen feinen Pomade zusammen, und setzt dem Gemenge 4 Loth zart gepulvertes und geschlämmtes schwarz gebranntes Elfenbein bey gutem Abarbeiten zu. Wenn es hernach in die Geschirre gefüllt ist, gibt man der Oberfläche dadurch Glanz, daß man sie über Kohlen erwärmt. Diese Pomade ist zum Schwärzen der Haupthaare, der Augenbraunen und Augenwimpern bestimmt: zum Schwärzen der Schnurrbärte macht man eine Stangen-Pomade, die man so, wie die vorige, verfertigt, aber die Hälfte Wachs mehr dazu nimmt.

49) Gelbe Grundlage zur Pomade (Corps des Pomades jaunes). Man braucht dieselbe vorzüglich zum Färben der aus Rindsmark verfertigten Pomaden. Je nach dem diese farbigen Grundlagen heller oder dunkler erscheinen sollen, werden sie verschiedentlich zubereitet. Zu einer dunkelgelben Grundlage schmelzt man 6 Pfund gereinigtes Rindstalg mit einem Zusatz von Wasser und 4 Loth verkleinertem Orlean, reibt das Gemenge anhaltend 1 Stunde lang, und preßt es hierauf aufs möglichste aus. Der nach dem Auspressen bleibende Rest wird mit einer neuen gleichen Portion Rindstalg geschmolzen, und ein Paar Tage stehen gelassen, worauf man eine eben so dunkel gefärbte Masse, wie das erste Mahl, erhält. Um diese Grundlage zu parfumiren, setzt man ihr auf jedes Pfund 2 Loth Bergamottenöhl zu. — Zu einer gelblich grünen Grundlage schmelzt

man dieselbe Quantität Rindstalg, wie vorher, mit 4 Loth gepulverter Curcumewurzel, gießt das Geschmolzene durch Leinwand, und parfumirt es mit Bergamottenöhl. Diese Grundlage dient besonders zum Färben der Pomaden von Orangenblüthen, Jonquillen rc.

5o) Grüne Grundlage zu Pomaden (Corps de Pomade v rte). Man schmelzt so viel Rosen- oder Orangenblüthen-Pomade, als man bedarf, gibt die grünen Spitzen und Blätter von Nachtschatten hinzu, und reibt alles in einem steinernen Mörser. Nun gießt man das Gemenge durch Leinwand, preßt es aus, gibt einen neuen Zusatz von Nachtschatten, und wiederhohlt dies so oft, bis die verlangte grüne Farbe erscheint. Hierauf klärt man die Flüssigkeit, und setzt ihr auf jedes Pfund 1 Loth Benzoetinctur zu. Man bedient sich dieser Grundlage in Ermangelung der grünen Nußblätter zum Färben der Bärenfett-Pomade.

Pomeranzen-Aquavit.

Man gießt auf 1 Pfund getrocknete Pomeranzenschalen und 2 Loth Pimento 4 Maß guten Branntwein, läßt es einige Tage bey gelinder Wärme stehen, und zieht dann den Spiritus ab. Zum Versüßen nimmt man 1 1/4 Pfund Syrup, welcher mit 7 Seiteln Wasser gehörig abgesotten wird. Um diesem Aquavit die gehörige Farbe zu geben, mische man etwas von der bekannten Heidelbeer-Tinctur darunter. (Man bemerke hier zugleich, daß bey allen Aquaviten, wozu Pomeranzen- und Citronenschalen genommen werden, das inwendige Weiße rein ausgeschnitten werden muß. Da sich dieses aber bey trockenen Schalen nicht ausschneiden läßt, so ist es nöthig, sie eine Nacht vorher einzuweichen.)

Pomeranzen-Bischof.

Um warmen Bischof zu machen, werden zu 1 1/2 Maß rothem Wein 3 bis 4 bittere Pomeranzen mit einem

Messer in der Schale rings umher etwas eingekerbt, auf einem Rost über gelindem Kohlenfeuer ziemlich braun gebraten, dann aber in eine mit einem Deckel versehene Suppenschale gedrückt, und anfänglich ungefähr mit 1¼ Pfund Zucker versüßt. Der Wein dazu muß, ehe noch die Pomeranzen auf den Rost gelegt werden, in einen Theekessel gethan, und zum Aufkochen über helles Feuer gesetzt werden, wobey aber die Einrichtung getroffen werden muß, daß, wenn die Pomeranzen gebraten und zerdrückt sind, der siedende Wein sogleich darüber in die Suppenschüssel gegossen werden kann. Weil inzwischen auf diese Art das Getränk sehr stark und hitzig ausfallen würde, wenn man dessen Geist nicht etwas zu dämpfen suchte, so zündet man den kochenden Wein während des Hineingießens in die Schüssel mittelst eines brennenden Papierchens an: dann wird alles mit einem Löffel unter Hinzuthuung noch mehreren Zuckers so lange umgerührt, bis man glaubt, daß es genug ist; denn so bald mit dem Umrühren aufgehört wird, verlöscht auch die Flamme des angezündeten Weins. Hierauf wird dieses Getränk nach Art des Punsches nach und nach in Gläser eingeschenkt, und warm getrunken.

Um kalten Bischof zu machen, werden 2 recht saftige Pomeranzen über einem gelinden Feuer auf einem Roste geröstet, und fleißig umgewendet, daß sie durch und durch heiß werden, zerplatzen, und schwarz zu werden anfangen. Dann reibt man eine gespaltene Muscatnuß auf der verbrannten Schale, legt die Pomeranzen in eine Schale, gießt, während sie noch heiß sind, 2 Seitel rothen Wein darüber, zerdrückt jene mit einem Löffel, thut einige in Wasser vorher eingetauchte Stücke dazu, und rührt alles gut unter einander. Man pflegt auch wohl eine geröstete Brotrinde und ein Stück Zucker in den Wein zu thun. — Einige machen auch Bischof, ohne die Pomeranzen zu rösten oder zu braten. Sie reiben nämlich die frischen Schalen davon mit einem Stück Zucker ab, thun diesen in eine Schüssel, zerschneiden die Pomeranzen in Viertel, gießen rothen Wein darauf, lassen die Schüssel

eine Zeit lang zugedeckt stehen, damit der Saft aus den Pomeranzen ziehen kann, quetschen dieselben auch wohl nachher aus, und thun zur völligen Versüßung Zucker hinzu: aber ein auf diese Art zubereiteter Bisch-f verursacht Kopfschmerzen. (Allgem. Küchen=Lexikon.)

Pomeranzen=Biscuit.

Man reibt in 2 Löffel voll Pomeranzen=Marmelade etwas von einer Citrone, und thut beydes nebst 6 frischen Eyerdottern in 1/2 Pfund gestoßenen Zucker. Dies schlägt man mit einem Rührlöffel gut durch einander, bis der Zucker mit der Marmelade und den Eyern gut vermengt ist. Dann schlägt man das Weiße von 8 Eyern zu Schaum oder Schnee, mengt ihn unter das Obige, und thut 3 Unzen gesiebtes Mehl hinzu. Wenn nun alles gut unter einander gearbeitet worden ist, formt man Zuckerbrotchen daraus, setzt sie in papierne Formen, läßt sie im Backofen backen, nimmt dann das Papier weg, bedeckt sie mit einem weißen Zuckergusse von Pomeranzenblüthenwasser, einem Eyweiße und gesiebtem Zucker, welches vorher gut durch einander gerührt wird, bis der Zuckerguß weiß ist, und setzt sie nochmahls in den Ofen, um den Guß zu trocknen. (Back= und Conffituren=Lexikon.)

Pomeranzen=Brot.

Man schneidet von einem halben Pfund trockenen Pomeranzenschalen das inwendige Unschmackhafte heraus, wirft sie klein geschnitten in ein Zuckerglas, gießt 1 Pfund Syrup darauf, und läßt sie 8 Tage weichen. Dann nimmt man 1/4 Pfund geschälte, in 3 bis 4 Stücke geschnittene Mandeln, 1 Loth gröblich gestoßenen Fenchelsamen, 1/2 Loth Muscatenblumen und ein wenig Weinsteinsalz, rührt dies alles in den Syrup zu den Pomeranzenschalen, und wirkt dann so viel feines Mehl dazu, daß ein nicht allzu steifer Teig daraus wird. Hieraus formt man einen Striezel oder ein Brot,

läßt es 1/2 Stunde bey einem warmen Ofen aufgehen, und bäckt es dann, wie anderes Brot. Wenn es ausgebacken ist, schneidet man es noch heiß in fingerdicke Schnitten, bestreuet sie mit Zucker und Zimmt, und läßt sie auf Papier bey dem Ofen trocken werden.

Pomeranzen = Liqueur.

Man reinigt 1 Pfund gute trockene Pomeranzenschalen von dem innern Weißen, schneidet sie mit einem Wiegenmesser recht fein, thut sie in eine Flasche, schüttet 2 Maß Spiritus darauf, verwahrt die Flasche gut, setzt sie 14 Tage bis 3 Wochen in gelinde Wärme, gießt hierauf den Weingeist behuthsam ab, und versetzt ihn mit Zuckerwasser, welches aus 2 1/2 Pfund Zucker und 1 1/2 Maß Wasser bereitet worden ist. Der Rest läßt sich, wie schon öfter erwähnt wurde, zu einer schlechtern Sorte verwenden.

Pomeranzenschalen zu rösten.

Man schneidet die Schalen von etlichen bittern Pomeranzen in kleine schmale Stückchen, und läßt sie in Wasser 3 bis 4 Sud aufthun, worauf man sie in frisches Wasser wirft, und dieses wieder ablaufen läßt. Zu 1/4 Pfund solcher kleinen Schnittchen wird 1/2 Pfund Zucker nach großer Federart gesotten, worein man die Schnitten wirft, und sie mit dem Zucker unter beständigem Umrühren mit dem Rührlöffel kochen läßt, bis sie fast geröstet sind: dann thut man ein wenig gestoßenen Zucker hinzu, und setzt sie häufchenweise auf mit etwas Oehl bestrichene Kupferbleche. (Triester Zuckerbäcker.)

Potasche zu sieden.

Die Potasche ist ein festes Laugensalz, welches aus der Asche des Holzes und anderer Pflanzentheile mit Wasser ausgelauget wird: darauf wird die abgehellte Lauge in eisernen

Töpfen, bis sie trocken ist, eingesotten, und in besonders dazu eingerichteten Oefen gebrannt. Buchen- und Birkenholz geben das meiste Salz, das ästige Farrenkraut aber noch mehr, als irgend eine Holzart; die Weintröster liefern auch viel Laugensalz: das aus den getrockneten und verbrannten Weinhefen bereitete nennt man Waidasche. Das Potaschensieden, eins der vorzüglichsten Nahrungsgeschäfte, kann so wohl im Großen, als im Kleinen, betrieben werden: soll es aber einen beträchtlichen Nutzen abwerfen, so muß man dahin sehen, daß man sie in großer Quantität 1) mit weniger Asche, und 2) mit weniger Holz erhalte. Das Erste geschieht, wenn man die schon ausgelaugte Asche nochmahls ausglühet; und sie wohl 3 bis 5 Mahl benutzt. Die abermahlige Ausglühung der Asche ist so mühsam nicht, als man sich gewöhnlich vorstellt. So bald man sie recht trocken hat werden lassen, daß sie nicht die geringste Feuchtigkeit mehr in sich hat, trägt man sie mit einer Aschenschaufel in den Ofen, und zündet das Feuer oben darauf an, worauf, so bald sich einige Kohlen gesammelt haben, die Asche durch und durch glühen wird. So läßt man sie, ohne darin zu rühren, liegen, bis kein Feuer mehr darin verspürt wird. Nun erst schaufelt man die Asche heraus, und man wird finden, daß sie viel weißer, zarter und feiner, als vorher, geworden ist, und das Wegwerfen, wie es oft geschieht, keinesweges verdient hat, weil sie wieder eine eben so fette Lauge, als vorher, abgibt. Diese Ausglühung kann aber nicht nur in den gewöhnlichen Stubenöfen, sondern auch an Orten, wo ein großes und anhaltendes Feuer unterhalten wird, z. B. in Brauhäusern und Branntweinbrennereyen, viel besser geschehen. Wirft man aber die Küchenasche nach der ersten Auslaugung weg, so beraubt man sich damit der noch darin enthaltenen vielen verbrennlichen Theile, die durch ein abermahliges Ausglühen in Salz verwandelt werden können. Mit wenigerem Holze aber erhält man die Potasche, wenn man sie nicht in tiefen Kesseln, sondern in flachen eisernen Pfannen, nach Art

der Braupfannen, einkocht, weil, wie es die tägliche Erfahrung lehrt, das Wasser in flachen Geschirren leichter, als in tiefen, verdunstet. Auch darf die Lauge nicht in vollem Wallen kochen; denn die in die Höhe sprudelnden Wassertheilchen führen zugleich die Salztheile mit in die Höhe, und verspritzen sie. Man darf nicht fürchten, daß dann die Arbeit zu langsam hergehe: denn wenn man sich nur flacher Pfannen bedient, so wird man finden, daß während der Zeit, daß einer unter einem tiefen Kessel mit gewaltsamem Feuer 10 Butten einkocht, in einer Pfanne zum wenigsten 20 Butten gelinde ausdunsten können, wozu man weniger Holz braucht, und gleichwohl um 1/5 mehr Salz bekommt. Ueber dies kann das Potaschensieden, ohne besonderes Holz dazu anzuwenden, an Orten, wo großes Feuer unterhalten wird, verrichtet werden, wenn man daselbst eiserne flache Pfannen, die nach Proportion des Orts größer oder kleiner sind, anbringt, und so die Hitze, welche sonst vergeblich verfliegt, dazu benutzt. Dergleichen Orte sind die Glashütten, denen ohnehin die Potasche unentbehrlich ist. Eben so, und noch besser ließe es sich in Brauhäusern thun, indem die Potasche daselbst nicht nur in neben der Braupfanne angebrachten kleinen eisernen Pfannen gesotten, sondern auch in 2 auf beyden Seiten unter der großen Braupfanne mit derselben parallel laufenden kleinen Herden aufs beste calcinirt werden könnte. — Uebrigens enthält die Potasche noch viele fremdartige Theile, als: Kohlen, Asche, vitriolisirten Weinstein und Kochsalz, und sie wird auch oft absichtlich mit Kalk und Sand verfälscht. Eine solche Kieselerde enthaltende Potasche gibt mit Säuren einen weißen Niederschlag: von den übrigen Beymischungen reiniget man sie durch Auflösen in wenigem und kaltem Wasser, worauf man sie durch Löschpapier laufen, und die Solution gänzlich verdünsten und austrocknen läßt. Die Potasche wird hierdurch nicht nur von vielen Unreinigkeiten, sondern auch von dem sauern Salze, das sie in sich hat, befreyet, indem dasselbe auf dem Boden unaufgelöst zurück bleibt.

Oft hat die Potasche ein grünliches, ins Blaue fallendes Ansehen, welches Scheele von dem in mancher Pflanzenasche enthaltenen Braunstein herleitet. (Chem. Onomatologie, v. Justi u. Samml. geprüfter Erfahr.)

Potpourri's zu machen.

Man thut einige Hände voll geröstetes Salz auf den Boden des Gefäßes, worin der Potpourri bereitet werden soll, pflückt einen guten Theil Blätter von frischen Blumen ab, und streuet, wenn man deren nicht genug hat, um den Geruch hervor stechend zu machen, etwas fein gestoßene Veilchenwurzel darunter. Hierauf schneidet oder rupft man die Blätter von frischen Rosen so ab, daß nur die inwendige Knospe zurück bleibt, und thut davon 6 Hände voll dazu: von den Pomeranzenblüthen sind 4 Hände voll davon genug; nimmt man aber mehr dazu, so wird der Geruch sehr verbessert. Dann nimmt man noch 4 Hände voll Blätter von dunkelrothen einfachen Nelken, und eben so viel von jungem Majoran; ferner Lavendelblüthe, Ysoppblättern, Rosmarinblüthe, Basilicum, Myrthenblättern, Melisse, Krausemünze, Salbey, Quendel, Saturey, Stabwurz, von jedem 2 Hände voll; zuletzt 1 Loth Zimmt, Gewürznelken, etwas Benzoe, Storax, und was man sonst für einen Geruch liebt, thut alles in den Topf, und streuet jedes Mahl etwas trockenes Salz dazwischen. Anfänglich muß der Topf etliche Monathe hindurch gut umgerührt werden: im August kann man ihn zuweilen etliche Tage hindurch eine Stunde lang in die Sonne setzen, damit die überflüssige Feuchtigkeit verzehrt werde. Im September darf man ihn nur alle Wochen ein Mahl umrühren, zuletzt aber nur dann, wenn man einen Wohlgeruch im Zimmer erwecken will: doch muß man ihn immer gut zugedeckt erhalten. (Frauenzimmer-Lexikon.)

Poussirwachs zu machen.

Man schmelzt z. B. 1 Pfund weißes oder gelbes Wachs, 3/4 Pfund weißen venetianischen Terpentin und ein wenig Baumöhl oder Schweinfett nebst einer rothen Farbe zusammen. Der Terpentin macht, daß das Wachs bindet; das Oehl oder Fett macht es geschmeidig, und die rothe Farbe verwandelt das halb durchsichtige Wachs in einen undurchsichtigen Körper. Wenn ein Künstler in eine Form von Gyps eine Figur mit Wachs gießt, so schmelzt er unter das Wachs etwas Colophonium, und schüttet, wenn das Wachs gefärbt seyn soll, ein wenig Zinnober hinzu. Bleibt das Wachs aber weich, so versetzt er es mit Mastix und Schieferweiß; denn das Colophonium so wohl, als der Mastix, geben dem Wachs eine Härte. Das gewöhnliche Poussirwachs färbt man auch mit Mennige, oder Bolus, oder englischem Roth. (Sprengel.)

Preißelsbeeren einzumachen.

Wenn die reifen Preißelsbeeren von allen darunter befindlichen Blättern gereiniget, abgewaschen und wieder getrocknet worden sind, bringt man die Hälfte derselben in einer Casserole über Feuer, und erhitzt sie darüber bis zum Kochen, wobey sie unter öfterm Umrühren eine Menge Saft geben. Diesen heißen Saft gießt man, mit oder ohne die Hülsen, über die andere Hälfte der Preißelsbeeren, die man zu diesem Ende in einem hinlänglich geräumigen irdenen Geschirre zur Hand gestellt hat. Wenn sie sich hierin abgekühlt haben, so werden sie mit etwas Zimmt und ganzen Nelken in steinerne Töpfe oder Einmachgläser gethan, die man mit starkem Papier zubindet, und an einem kühlen und trockenen Orte aufbewahrt. Erst bey dem Gebrauche setzt man den nöthigen Zucker hinzu. — Oder man stößt die reifen Beeren, drückt den Saft durch ein Tuch, und siedet ihn, wie den Hollundersaft. Wenn er recht gesotten worden ist, kann er ein ganzes Jahr

und noch länger erhalten werden, und, mit Wein verdünnt und mit Zucker und Zimmt vermischt, zur Bratentunke dienen. (Theuß u. allgem. Küchen-Lexikon.)

Puder (schwarzer.)

Man verfertigt ihn aus Kork oder Mandeln, die zu Kohlen gebrannt, dann fein zerrieben und gesiebt werden. (Bohn.)

Puder (dem) im Großen das Knirrschen zu verschaffen.

Da dieses im Großen nicht durch Weingeist geschehen kann, so wird es schon bey der gewöhnlichen Trocknung zuwege gebracht. Erhitzt man lufttrocknen Puder gehörig, so wird er die krachende Eigenschaft bey dem 25. Grade des Reaumurschen Thermometers erhalten, und sie bey stärkerer Hitze so lange behalten, bis das Thermometer auf 62 Grade steht, worauf der Puder bräunlich zu werden anfängt, das Krachen verliert, und sich endlich bey noch stärkerer Hitze ein Dampf erhebt. Dann nimmt die braungelbe Farbe des Puders zu; und wenn diese nun gelblichbraun geworden ist, so entsteht derjenige Puder, welcher unter dem Nahmen des blonden bekannt ist. (Jägerschmidt.)

Punsch zu machen.

Man reibt, je nach dem man viel oder wenig machen will, von Citronen die Schale mit Zucker ab, löset denselben in höchst rectificirtem Weingeiste auf, und vermischt die Auflösung mit dem Safte der abgeriebenen Citronen, die man gut ausquetscht, und dabey darauf sieht, daß keine Kerne hinein kommen. Hierunter gibt man, je nach dem man die Masse stark machen will, Rack (auch wohl bloß echten alten syrmischen Slibowitzer, oder von beyden die Hälfte,

oder auch guten Franzbranntwein). Nachdem sich alles gesetzt hat, füllt man das Lautere auf Flaschen, und hebt es als Punschmasse zum Gebrauche auf. Daß der Punsch mit Thee dem mit bloßem warmem Wasser zubereiteten vorzuziehen sey, ist eine bekannte Sache: doch kann man sich statt des russischen Thees, welcher gewöhnlich dazu genommen wird, eben so gut eines inländischen, vorzüglich dessen von Erdbeerkraut, welches unter den Surrogaten empfohlen wurde, bedienen. Man verbessert den Punsch sehr, wenn man unter ein Viertelsseitel desselben das Dotter eines Eyes nimmt, welches man vorher mit etwas Thee oder warmem Wasser absprudelt.

Punsch auf englische Art.

Hierzu gehören 1 Flasche Champagner-Wein, 4 süße Pomeranzen, 5 Citronen, 1/4 Seitel Liqueur de Cedro oder Parfait amour, 12 Loth Zucker und ein nicht ganz volles halbes Maß Wasser. Das letzte schüttet man in einen Suppennapf, schneidet von den Pomeranzen und Citronen die Schalen ganz dünn hinein, drückt den Saft von allen 9 Stücken dazu, gießt den Champagner-Wein und den Liqueur bey Hinzuthuung des Zuckers darüber, und läßt es so 1 Stunde stehen. Hernach läßt man es durch eine Serviette laufen, worauf der Trank fertig ist. Bekanntlich trinken die Engländer den Punsch kalt. (Hamburger Magazin u. Samml. geprüfter Erfahrungen).

Purpurfarbe auf Seide.

Man läßt auf 1 Pfund Seide 2 Loth guten Fernambuck in 1 Maß fließendem Wasser eine Nacht weichen, worauf man ihn so lange kochen läßt, bis er 2 Finger hoch eingekocht ist. Dann nimmt man zu 1 Loth Fernambuck 3 Messerspitzen voll Alaun und 9 Messerspitzen voll fein gestoßenen Zucker. So bald es einen Schaum aufwirft, gibt man nach Gutdünken Potasche hinzu, läßt es damit kochen, nimmt es

dann vom Feuer, thut das Zeug hinein, wendet es fleißig um, und läßt es eine gute Weile darin liegen, worauf man wie gewöhnlich verfährt. Ohne Potasche gibt diese Farbe Ponceauroth.

Purpurfarbe auf 15 Ellen Leinwand.

Zuerst färbt man die Leinwand in einer heißen gereinigten Abkochung von 1 Pfund Fernambuck, wodurch sie aber höchstens 2 Mahl gezogen werden darf. Dann vermehrt man diese Abkochung mit ein wenig pulverisirtem Alaun und fein gestoßenen Galläpfeln, rührt es um, und läßt es auflösen, worauf man die Leinwand einige Mahl durchziehet, sie auswindet und darauf trocknet, hernach aber noch einige Mahl, aber sehr geschwinde, durch die nähmliche Farbe ziehet, und das Ausringen und Trocknen wiederhohlt. Dann kocht man das Fernambuckholz mit ein wenig Salmiak und Galläpfeln vermischt noch ein Mahl ab, zieht die Leinwand 3 bis 4 Mahl durch, und läßt sie wieder trocknen. Hierauf wird noch eine andere Abkochung aus Fernambuck, der mit 1/2 Loth Salmiak und 1 Quentchen gestoßenen Galläpfeln vermischt ist, gemacht, und mit der kurz zuvor erwähnten zweyten Abkochung des Fernambucks vereinigt, worin die Leinwand wieder hin und her gezogen wird. Man darf sie aber nicht zu lange in der Farbe aufhalten, damit sie nicht zu dunkel ausfällt. Geschieht dieses aber doch, so gibt man ein wenig Alaun und Salmiak hinein, wodurch der Leinward wieder abgeholfen werden kann: dann wird sie ausgerungen und getrocknet.

Purpurfarbe auf Wolle.

Man läßt auf jedes Pfund 1 Loth gestoßenen Alaun in Wasser auflösen, macht es dann heiß, und läßt das Tuch 10 bis 12 Stunden darin liegen, und trocknet es wieder, ehe man es in die Farbe bringt. Indessen kocht man auf jedes Pfund Wolle 3 Loth Fernambuck, der aber geraspelt oder

klein gestoßen seyn muß, in einem mit weichem Wasser angefülltem Gefäße, reinigt die Abkochung von dem Holze, und färbt damit so lange, bis man die gewünschte Farbe erhalten hat. Es versteht sich, daß die Farbe, wie durchgängig, heiß genug seyn, und das Tuch öfters gehoben und gewendet werden muß. Ueber dies macht man eine Lauge von 2 Quentchen Potasche auf jedes Pfund, zieht das gefärbte Tuch einige Mahl durch, läßt es ablaufen, und spühlt es in frischem Wasser ab. So wird die Farbe schön und haltbar. (Nach Gühlich.)

Rack (des englischen) Geschmack nachzuahmen.

Der englische Rack ist keinesweges geistiger, als der gemeine Franzbranntwein. (Eben dies läßt sich wohl auch von gutem, vorzüglich syrmischem Slibowitzer sagen.) Den Geschmack des Racks kann man nachahmen, wenn man Leder, das frisch aus der Lohgrube kommt, mit Ciderbranntwein digerirt. (Demachy.)

Racketen, Pulver-Composition zu denselben.

Sie werden am besten aus einem Pulver verfertiget, das aus 30 Theilen Salpeter, 8 Theilen Schwefel und 14 Theilen Kohle bereitet wird. (Hermbstädt.)

Radirpulver.

Viele Harze sind dazu geschickt, besonders der zerstoßene Mastix, Sandarach und Colophonium. Ein vorzüglich schönes Radirpulver besteht aus Sandarach und weißem Fischbein, wenn beyde zu gleichen Theilen zusammen gemischt und fein gerieben werden. Man streuet dieses Pulver auf die radirte Stelle, reibt es ein, und polirt sie mit einem Falzbeine. (Haus- u. Kunstbuch.)

Räucherkerzen.

Man nimmt zu denselben 1 1/2 Loth Storar, 3 Quentchen Benzoe, eben so viel Mastix, Gewürznelken und ordinären Zucker, und 1/2 Pfund gut ausgebrannte Kohlen von Lindenholz. Dieses alles wird zu einem feinen Pulver gestoßen, und mit Gummi=Tragant, welcher vorher in Wasser zu einem Schleim aufgelöset worden, angemacht. Hieraus werden Räucherkerzchen geformt, und hernach getrocknet. Will man sprühende Räucherkerzen machen, so mischt man unter die Masse ein wenig Salpeter und Schwefel, oder pulverisirtes Schießpulver. Wenn man sie hernach anzündet, so werfen sie Funken von sich, wobey die Kerzchen dennoch ganz bleiben. Auch kann man zu letztern bloß 4 Loth Lindenkohlen, eben so viel Schwefel und 2 Quentchen Salpeter nehmen, die man fein pulverisirt, mit Weingeist anmacht, und Räucherkerzen daraus bildet. (v. Eggs, u. Vortheile für Frauenzimmer.)

Räucherpapier.

Man bestreiche einen Bogen oder ein Stück Papier mit einem wohlriechenden Oehle, und lege es unter die Wäsche oder andere Sachen, welche man wohlriechend zu machen wünscht. Dazu dienen Zimmt=, Bergamotten=, Cedro=, Lavendel=, Rosen= und andere Oehle: wer Gefallen daran findet, kann auch Moschus, peruvianischen Balsam, Ambra rc. mit darunter nehmen. Will man ein Zimmer mit einem solchen Papier wohlriechend machen, so darf man nur ein Stückchen davon auf einen warmen Ofen legen, oder es über ein Licht, jedoch so, daß es nicht anbrennt, halten. (Haus= u. Kunstbuch.)

Räucherpulver, Räuchertäfelchen.

Man nimmt dazu Gummi, Mastix, Storax, Weihrauch, Benzoe, Zucker, Lavendelblüthe, Rosenblätter, Wach=

kelderbeeren ꝛc., die man zu Pulver stößt. Macht man diese Sachen mit dünnem Traganthschleim zu einem Teig, und bildet kleine Kuchen daraus, so hat man die so genannten Räuchertäfelchen, wovon man nur ein kleines Stückchen auf glühende Kohlen zu werfen braucht, um einem Zimmer Wohlgeruch zu geben. Ein anderes ist das so genannte Königsräucherpulver, welches aus oben benannten Dingen und feinen Gewürzen besteht, welche man noch über dies mit wohlriechenden Oehlen imprägnirt. Hiervon wird nur etwas auf einen warmen Ofen, oder auf einen heiß gemachten Stein, oder auf eine glühend gemachte Schaufel gestreuet, worauf sich der Geruch sehr geschwinde im Zimmer verbreitet. Ein anderes sehr bequemes Räucherpulver gibt das Herenmehl (semen Lycopodii), mit gestoßenem Weihrauch vermischt, ab. Man braucht nur davon durch eine Federkiele durch ein Licht zu blasen, und es nicht erst, wie anderes Räucherwerk, auf glühende Kohlen zu werfen. (Krünitz, Haus- und Kunstbuch u. a.)

Rauchtabak zu verbessern.

Grüner Thee verdirbt keinen Tabak, und man kann damit immer etwas reichlich umgehen. Salpeter muß fast in jedem Tabak seyn: allein man hüthe sich, zu viel zu thun; sonst knistert er nicht nur in der Pfeife, sondern der Tabak verbrennt auch zu geschwinde. Aloeholz gibt dem Tabak einen guten Geruch, und kann, mäßig gebraucht, viel zur Veredlung desselben beytragen. Milch, womit man den Tabak einweicht, benimmt ihm die betäubende Kraft. Eben dies thut ein Kaffehabsud mit dem Saft von 1/4 Citrone vermischt. Der schlechte Tabak wird dadurch sehr verbessert: nur muß man ihn wieder gehörig trocknen, damit er nicht schimmlich wird, und einen ungesunden Geschmack erhält. Die dünne Schale von jungen Weichselstämmen, sauber untergeschnitten, gibt dem Tabak einen angenehmen Geruch, und ist vorzüglich

zum Rollentabak gut anwendbar. (Annalen der Gewerbskunde.)

Reglisse (Lederzucker.)

Man kocht Süßholz in Wasser aus, thut etwas arabischen Gummi dazu, löset in dieser Brühe den Zucker auf, klärt sie mit Eyweiß ab, gießt sie durch ein wollenes Tuch, und läßt sie über gelindem Feuer einkochen. Wenn es anfängt dick zu werden, setzt man es in Wasser, damit es nicht anbrennt; und wenn es so dick, wie ein Brey, ist, gießt man es in blecherne Formen, damit es allmählich trocknet. (Funke.)

Riechsalz (englisches), Riechfläschchen.

Wenn man lebendigen Kalk und Salmiak zu gleichen Theilen nimmt, jedes besonders abreibt, dann beydes in ein Glas thut, und etliche Tropfen ätherisches Oehl darauf gießt, so erhält man englisches Riechsalz. Das Nähmliche leisten 3 Theile Laugensalz mit einem Theile Salmiak zusammen gerieben, und in ein wohl verwahrtes Glas gethan; und es riecht um so kräftiger, wenn bey der Mischung ein Paar Tropfen Weingeist hinzu gesetzt werden. Riechfläschchen verfertigt man, indem man kleine Flacons mit engen Hälsen erst auf ihrer innern Fläche mit sehr wenig von einem wohlriechenden ätherischen Oehle, als Lavendel-, Citronen- oder Bergamottenöhl, bestreicht, dann etwas gepulvertes mildes Ammonium hinein schüttet, das Fläschchen umschwenkt, und das, was nicht fest klebt, heraus schüttet. (Funke, Hermbstädt und chem. Onomatologie.)

Röthelstifte (künstliche).

Man nimmt dazu einen Rothstein von zartem Korn, und reibt ihn auf einer Porphyrtafel mit reinem Wasser so lange ab, bis er in den feinsten Staub verwandelt ist. Diesen ver-

dünnet man mit einer hinlänglichen Menge Wasser, und schlägt es dann durch ein seidenes Sieb. Das durchgeschlagene Wasser fängt man in Gefäße auf, worein vorher helles Wasser gegossen ist, welches man mit jenem wohl durch einander rührt. Nach 24stündiger Ruhe gießt man das Wasser von dem feinen während dieser Zeit entstandenen Bodensatze ab, mischt diesen vorher mit einer besonders gemachten Auflösung von arabischem Gummi oder von Hausenblase, und läßt beydes auf einem gelinden Feuer so lange verdünsten, bis eine der Butter ähnliche zähe Masse daraus entsteht, die man noch ein Mahl auf dem Stein durch einander reibt, um das Gummi oder den Fischleim mit dem feinen Röthelpulver vollkommen zusammen zu verbinden. Dann drängt man die Masse durch die gleichmäßig große Oeffnung eines Rohrs, um sie zu Stiften zu bilden, läßt sie trocknen, zerschneidet sie in noch dünnere Stücke, und zieht die äußere Haut ab, welche beym Trocknen auf der Oberfläche entsteht. Diese Stifte haben alle gute Eigenschaften, welche man von ihnen verlangt, wenn sie mit der gehörigen Genauigkeit in der Mischung der Bestandtheile verfertigt sind. Das Verhältniß derselben ist folgendes: für Rothstifte zu großen Zeichnungen 1 Unze präparirtes Röthelpulver mit 18 Gran trockenem arabischem Gummi; für Stifte von festem Korn 1 Unze Staub mit 17 Gran Gummi; für Stifte von tieferem Ton 1 Unze Staub mit 22 Gran Gummi; für Stifte brillanter Farbe 1 Unze Staub mit 30 Gran Gummi. Statt des eigentlichen Röthelsteins kann man bey der Verfertigung dieser Stifte auch andere rothe Eisenkalke, als Braunroth u. dgl. gebrauchen: man muß dabey aber solche auswählen, welche sich weich anfühlen, und eine lebhafte Farbe haben. Die hölzernen Formen, worin man die Stifte einfaßt, bestreicht man mit Oehl, damit sich die Stifte nicht anhängen. Diejenigen Stifte, welchen man bey der Mischung der angeführten Materialien etwas Seife zusetzt, erhalten eine weit dunklere Farbe. (Bohn.)

Rosenhonig.

Man zupft 2 Pfund schönen rothen Rosen die Blätter aus, hackt sie ganz klein, schüttet sie in 4 bis 5 Pfund geläuterten Honig, läßt sie noch etwas damit aufkochen und über Nacht stehen, preßt den Honig durch ein Tuch aus, und wenn er noch zu dünn oder wässerig seyn sollte, so kann er noch dicker gesotten werden. Endlich verwahrt man ihn in Gläsern oder porzellanenen Gefäßen, und verbindet ihn mit einer Blase. Eben so kann man auch mit Rosmarinblüthen, Lavendelblüthen und andern wohlriechenden Blumen verfahren. (Magazin für Frauenzimmer.)

Rosenöhl (echtes).

Wenn man Rosenwasser auf Bouteillen gezogen, es wohl gepfropft, und im Sommer vor allzu großer Hitze, so wie im Winter vor allzu großer Kälte gut gesichert hat, so wird man nach einigen Tagen auf dem Wasser oben ein Oehl gewahr, welches das echte Rosenöhl ist. Um es aus der Flasche zu bekommen, nimmt man ein wenig Baumwolle, fährt damit über die Oberfläche des Wassers, wo das Oehl schwimmt, und drückt die Baumwolle, woran das Oehl hängt, in ein kleines Tropfengläschen. Man wird zwar nur einige Tropfen erhalten; allein es ist weit kostbarer, als das Zimmtöhl. Man kann zwar auch Rosenöhl bereiten, wenn man die Rosenblätter in Baumöhl legt, und sie darin eine Zeit lang dünsten läßt: allein dieses Oehl ist weit schlechter, ob es gleich die Aerzte zur Zertheilung der Entzündung und anderer dergleichen Beschwerden verordnen. (Allgem. Küchen-Lexikon.)

Rosenroth auf Tuch.

Man beizt das Tuch in einer Abkochung von 1 1/2 Pfund Alaun und 3/4 Pfund Weinstein, läßt es 1 Stunde

aufkochen, gießt nachher die Beitze weg, und läßt das Tuch auskühlen. Hierauf löst man wieder 1 1/4 Pfund Weinstein in Wasser auf, läßt dasselbe kochen, und zieht das Tuch öfters durch. Nach dieser 2mahligen Beitze wird das zum Färben bestimmte Gefäß mit Wasser gefüllt, und eine Abkochung von 1 1/4 Pfund Krapp darin gemacht. In dieser Farbe wird das Tuch so lange hin und her gezogen oder gehaspelt, bis man es nach seinem Geschmack getroffen hat. Ueber dies meistert man es mit Lauge. Soll die Farbe noch schöner und heller ausfallen, so füllt man das Gefäß vor dem Meistern noch ein Mahl mit Wasser, und thut 1 1/2 Pfund Brasilienholz und 1 kleine Hand voll Kalk hinein, läßt es gut aufsieden, rührt es hernach auf, und haspelt das Tuch so lange aus und ein, bis es die Farbe an sich gezogen hat. Hierauf wird es mit Potaschenlauge gemeistert und ausgespühlt. Bey diesem Verfahren wird die Farbe nie abschießen. Obiger Ansatz ist auf 11 Pfund Tuch berechnet.

Rosenroth auf Leinen.

Auf 1 Pfund Leinen thut man 1 Pfund Saflor in einen leinenen Beutel, welchen man die Nacht hindurch in Wasser legt. Den folgenden Tag windet man diesen Beutel so lange, bis das helle Wasser heraus fließt. Nun macht man eine Lauge von 4 Loth Potasche und 1 Maß Wasser, zupft den Saflor in einen verzinnten Kessel ganz klar, gießt die Potaschenlauge darauf, läßt den Saflor ein Paar Stunden darin liegen, drückt hierauf denselben mit den Händen gut aus, legt das Leinenzeug hinein, und läßt es über 1 Stunde bey gehörigem Umwenden darin liegen: dann nimmt man es heraus, gießt 1/4 Seitel guten Weinessig in die Farbe, rührt es gut unter einander, legt den Zeug abermahls hinein, und wendet ihn gehörig um. Sollte der Zeug noch zu blaß seyn, so ist der Essig nicht gut gewesen, und man legt den Zeug noch 2 bis 3 Stunden bey öfterm Umwenden hinein. Wenn

die Farbe gut ist, so wird der Zeug ausgespühlt, und in einer zugemachten Kammer im Schatten getrocknet. (Nach Gühlich.)

Rosenwasser.

Man nimmt eine irdene Schüssel, breitet ein Tuch darüber aus, und legt eine Menge reine Rosenblätter darüber. Dann deckt man dieselben mit einem am Rande mit einer passenden Wand versehenen so genannten Tortenpfannendeckel zu, legt glühende Kohlen darauf, und fährt fort, die Hitze zu unterhalten, bis die Blätter trocken sind. Auf diese Art brennt sich das Wasser aus den Blättern heraus, und läuft durch das Tuch in die Schüssel. Nun reinigt man das Tuch von den getrockneten Blättern, leert das ausgeronnene Wasser aus, damit es nicht verdunste, legt wieder Blätter auf, und fährt so fort, bis man Wasser genug hat.

Das Rosenwasser, dessen man sich zu Speisen bedient, wird folgender Maßen destillirt. Man legt 2 eingedruckte Maß voll Rosenblätter in das Destillirgefäß, gießt 3 Maß Brunnenwasser darauf, und destillirt Anfangs nur so viel, als der vierte Theil der Rosenblätter ausmacht. Dann gießt man dieses Wasser aufs neue auf 2 Maß voll Rosenblätter, und destillirt es zum zweyten Mahle. Auf diese Art erhält man ein vortreffliches Rosenwasser, welches dem durch Gährung bereiteten weit vorzuziehen ist, und nicht viel Mühe verursacht. (Frauenzimmer-Lexikon u. patriot. Miscellen.)

Rosinenzeltel.

Man zerstoße große und kleine Rosinen mit Rosenwasser und etwas Wein zu einem Brey, thue Zucker, Zimmt und Citronenschalen darein, streiche es auf zugeschnittene Oblaten, trockne sie in der Tortenpfanne oder auf einem heißen Ofen aus, und streue Zucker und Zimmt darüber. (Allgem. Küchen-Lexikon.)

Rosoglio (Turiner).

Man thut guten rothen Wein nebst Zimmt, Macis, Gewürznelken und Zucker, welchen man vorher in einem wohlriechenden Wasser aufgelöst hat, in einen Destillirtopf, welchen man mit seinem Deckel gehörig zudeckt, und wenn man den Recipienten daran zurechte gemacht hat, so verbindet man die Fugen gut mit einer genetzten Blase, und destilliret den Liqueur bey einem gelinden Feuer. Wenn man diesem Rosoglio einen Ambrageruch beybringen will, so thut man, wenn er fertig ist, einige Gran dissolvirten, gut angemachten und durchgeseiheten Ambra hinzu. (Destillateur u. Liquorist.)

Roth auf Leinwand.

Auf 1 Pfund Leinwand oder leinenes Garn nimmt man 12 Loth Fernambuckholz, bindet es in einen Beutel, und weicht es eine Nacht in reinem Wasser ein. Den nächsten Tag kocht man das Holz in dem Beutel eine Stunde lang, und gibt dann 4 Loth Alaun dazu. Wenn dieser zerschmolzen ist, und die Farbe recht stark kocht, nimmt man sie vom Feuer, legt das leinene Zeug hinein, ziehet es etliche Mahl auf, läßt es dann mit der Farbe erkalten, spühlet es aus, und trocknet es.

Roth auf Wolle.

Der Kessel hierzu muß geräumig genug seyn, daß die zu färbenden Waren gehörig untergetaucht werden können. Zu jedem Pfund Wolle thut man eine Hand voll Weitzenkley und 1/4 Pfund Weinstein hinein, und läßt es mit der Wolle 2 Stunden kochen, worauf dieselbe rein ausgespühlt wird. Dies ist die Beitze, welche aber hernach nicht wieder gebraucht werden kann. Zum Färben nimmt man auf 1 Pfund wollenes Zeug oder Garn 1 1/2 Loth englischen Krapp, 19 Loth Curcume und 1 Quentchen Potasche. Dies thut man zusam-

men in einen Kessel, welcher so weit mit frischem Wasser angefüllt seyn muß, daß die zu färbende Wolle gehörig untergetaucht werden kann: dann läßt man es auf dem Feuer heiß werden, und thut die Wolle hinein, die, wenn es aufkocht, heraus genommen, ausgespühlt, und dann im Schatten getrocknet wird.

Roth auf Zwirn.

Man nimmt Erlen=, Zwetschgenbaum= und Schlehendornrinde zu gleichen Theilen, stößt alles wohl unter einander, siedet den Zwirn darin, bis er die gehörige Farbe hat, und legt ihn dann in frisches Haferstroh.

Roth (echtes türkisches) auf Baumwolle im Kleinen.

Man weiche zur Probe 4 Loth gesponnenes baumwollenes Garn in einem irdenen Gefäße 14 Tage lang in Fischthran ein, drücke es während der Zeit, doch ohne das Gespinnst in Unordnung zu bringen, oft zusammen, und winde zuletzt den Fischthran heraus, um es in ein Wasser, worin 4 Loth Sodasalz aufgelöst worden, zu bringen. In dieser Lauge kocht man das Garn 1/4 Stunde lang. Das Fett wird von dem Salze zu einer milchichten Seife, und man wäscht davon das Garn in kaltem Wasser rein: dann setzt man eine Brühe von 1 Loth Alaun, 1/2 Loth Schmack und 1/2 Loth zerstoßenen Galläpfeln an, die man in Wasser abkocht, und die Beitze für den Grund abgibt. Wenn dieselbe zu sieden anfängt, wendet man das auf dem Stabe hängende Garn 1 Stunde lang darin um, und nun läßt man das Feuer ausgehen, um das Garn noch 12 Stunden darin liegen zu lassen. Wenn es nun mit der Beitze gesättigt ist, hängt man es im Schatten auf einer Stange zum Trocknen auf, und spühlt es den folgenden Tag aus. Nun bindet man 1 Loth zerschnittene und

zerstoßene Krappwurzel in ein leinenes Säckchen, wodurch man verhindert, daß sich der farbige Bodensatz nicht an das Garn anhängt, weicht es in heißem Wasser ein, und hängt es in das Farbegeschirr. Noch feucht wird das auszuwindende Garn in diese Farbe gehängt, und man läßt es darin bey schwachem Feuer 10 Minuten sieden. Noch von dieser Brühe naß, hängt man das darin kalt gewordene Garn in die Luft zum Trocknen, worauf man es in Wasser ausspühlt. Dieses lebhaft rothe Garn dient zum Zeichnen der Hauswäsche und zum Einschießen in das Leinenzeug: es hält alle Proben des türkischen Garns und des heißen Seifenwassers, sogar der dreywöchentlichen Aussetzung in die Sonne aus, und nimmt in einer kalten Aschenlauge eine noch lebhaftere Farbe an. (Nach Gühlich.)

Rulandisches gesegnetes Wasser.

Es wird aus 1 Unze gut ausgewaschenem Spießglanzsaffran und 30 Unzen weißem Wein durch eine 24stündige Digestion und nachmahliges vorsichtiges Filtriren bereitet. Von der Beschaffenheit des Weins hängt die Wirkung dieses Mittels ab, da ein mehr saurer Wein zugleich mehr Spießglanztheile auflöset, und folglich ein viel kräftigeres Mittel liefert. (Chem. Onomatologie.)

Säckchen (wohlriechende) für Frauenzimmer.

Vier Unzen wohl getrocknete Rosenblätter, 2 Unzen Sandelholz, 1 Unze Gewürznelken und 1 Stückchen Moschusblase, alles zu Pulver gemacht, sind die Bestandtheile derselben. (Frauenzimmer-Lexikon.)

Saftgrün.

Man bereitet es aus Kreuzbeeren, indem man den Saft derselben, ehe sie noch ganz reif sind, vermittelst einer Presse,

deren man sich zur Zubereitung des Cyders bedient, oder mittelst eines steinernen Mörsers, worin man dieselben stößt, auspreßt. Diesen Saft läßt man durch einen Flanell laufen, worauf man ihn, wenn er eine Zeit lang gestanden hat, mit Sorgfalt von dem zurück bleibenden Bodensatze abgießt. Diesen gereinigten Saft bringt man in ein steinernes oder irdenes Gefäß, und läßt ihn von sich selbst bis zur Honigdicke evaporiren, worauf man nach und nach so viel gestoßenen Alaun oder Potasche darunter gibt, bis er seine bräunliche Farbe mit einer grünen vertauscht. Diesen Saft gießt man dann entweder auf ein irdenes Gefäß, oder füllt ihn in große Rindsblasen, und läßt ihn bey gelinder Wärme völlig eintrocknen. Vermischt man aber den aus ganz unreifen Beeren gepreßten Saft mit Alaun und Gummiwasser, so erhält man eine gelbe Saftfarbe, die unter dem Nahmen des Beerengelbs bekannt ist. (Chem. Onomatologie und pract. Handbuch für Künstler.)

Scharlachroth auf Wolle.

Man nimmt zu 1 Pfund Zeug 2 Loth Cochenille, 1 Quentchen Kraftmehl und 2 Quentchen Scheidewasser. Zuerst läßt man das Kraftmehl in warmem Wasser aufkochen; dann schüttet man das Uebrige zum abermahligen Aufkochen hinein, worauf man auch das Zeug hinein legt. Es muß stets umgerührt und aufgezogen werden, bis die Farbe hoch genug ausfällt: dann nimmt man es heraus, wäscht es 2 bis 3 Mahl in Wasser, und ringt es jedes Mahl wieder aus. Hernach hängt man es auf, und läßt es im Schatten trocknen. (Gühlich.)

Scheidewasser, Salpetergeist, Salpetersäure.

Meistens ist dies eine minder starke Säure, die vermittelst des Thons, oder des zur Weiße gebrannten Vitriols aus Salpeter destillirt worden ist. Mann gewinnt dabey die Salpetersäure von verschiedener Stärke, je nach dem die Kör-

per selbst noch viele Wassertheile enthalten, oder wenn man absichtlich in die Vorlage Wasser vorschlägt. Daher unterscheidet man im Handel gemeines Scheidewasser und Doppelscheidewasser. Die rauchende Salpetersäure ist unstreitig die stärkste unter allen. Bey der Verfertigung des Scheidewassers im Großen bedient man sich in Holland statt der steinernen Retorten großer eiserner Ballonen mit irdenen Helmen, welche zu beyden Seiten eine Röhre, woran man die gläsernen Vorlagen anbringt, haben. Erst nach Hervorbrechung einiger Dämpfe verklebt man die Fugen der Gefäße mit einem Kitt von gelöschtem Kalk und Torfasche. Man bereitet es auch durch Zusatz des rohen ungebrannten Vitriols: daher schwillt das Gemenge in der Retorte sehr auf; daher verhütet man durch Wasser, welches durch eine zwischen den Fugen gelassene Oeffnung hinzu gegossen wird, das Uebersteigen des Gemenges. Erst nach übergegangenen Wasserdünsten vermehrt man das Feuer. Weil man sich gewöhnlich des ungereinigten Salpeters bedient, so ist das gemeine Scheidewasser meistens mit Salzsäure verunreinigt. Die gelbe Farbe desselben rührt auch wohl von beygemischten Eisentheilchen her. Bey der starken rauchenden Säure ist die gelbe Farbe nichts Eigenthümliches; sondern sie rührt von dem brennbaren Wesen her: man nennt daher auch eine solche Säure phlogistisirte Salpetersäure. Durch gelindes Destilliren aus einer Retorte mit einer Vorlage, worin Wasser vorgeschlagen ist, kann man dieser Säure die Farbe und rauchende Eigenschaft benehmen: die zurück bleibende Säure ist dann wasserhell, und gibt, statt rother, weiße Dämpfe. In diesem Zustande heißt sie dephlogistisirte Salpetersäure. (Chem. Onomatologie.)

Schmelzglas oder Email, Verfertigung desselben.

Mit dem Nahmen Email oder Schmelzglas bezeichnet man eine farbenlose leicht schmelzbare Glasmasse, die

andererseits auch farbig seyn kann, welche die Eigenschaft besitzt, in zart gepulvertem Zustande auf irdene oder metallene Gegenstände getragen, unter einem Muffel und bey schwachem Feuer sich leicht einschmelzen zu lassen. Da solche Emaillen einen sehr ausgebreiteten Gebrauch für Juwelire zum Emailliren der Tabatieren, Uhrgehänge, Etuis rc. haben, und ihre Verfertigung, die sehr leicht ist, zu einem einträglichen Broterwerbe dienen kann, so folgt hier eine genaue Beschreibung ihrer Fabrication.

1) **Verfertigung einer weißen Email für irdene Gegenstände.** Man schmelzt 100 Theile sehr reines Bley mit 15, 20, 30 oder selbst 40 Theilen sehr reinem Zinn zusammen. Nun bringt man diese Metallmischung auf eine nicht glasurte Schale von feuerfestem Thon, die mit ihrem Boden über einem mit Kohlen geheitzten Ofen steht, bedeckt die Oberfläche der Schale mit einer vorn offenen Kuppel von Blech, so daß zwar die Luft hinzu treten, aber kein Staub hinein fallen kann, und erhitzt das Ganze bis zum Rothglühen, worauf alles mit einem irdenen Spatel aus gebranntem Thon so lange umgerührt wird, bis das Ganze in ein weißes Pulver verwandelt worden ist. So bald das Metallgeschirr sich in ein weißes pulveriges Oxyd verwandelt, setzt sich dieses oben auf, da hingegen das noch nicht oxydirte Metall am Boden der Schale liegen bleibt. Man thut wohl, wenn man dasselbe mit dem Spatel nach und nach oben abnimmt, bis alles vollkommen oxydirt worden ist. Bey dieser ersten Operation geschieht die Oxydation nicht so vollkommen, daß nicht noch einige Theile unverändertes Metall mit dem Oxyd gemengt bleiben sollten. Aus diesem Grunde muß das zuerst gebildete Oxyd nochmahls durch das Feuer behandelt werden, um es recht vollkommen zu oxydiren, wobey jedoch der Grad der Hitze nie so stark seyn darf, daß die Masse in Fluß kommt. Die vollkommene Beendigung der Oxydation wird daran erkannt, daß die oxydirte Masse keine Funken mehr aussprühet. Das fertige Oxyd muß nun zuvor wieder gepulvert, durchge-

siebt, oder, noch besser, geschlämmt werden, um demselben den möglichsten Grad der Zartheit zu geben. Die Menge des Zinns, welche dem Bley zugesetzt wird, richtet sich nach der Anwendung, die von der Email gemacht werden soll. Je mehr Zinn man im Verhältnisse zum Bleye anwendet, um so mehr Hitze wird erfordert, um die Oxydation zu verrichten. Am geschwindesten erfolgt sie, wenn man für 100 Theile Bley 20 bis 25 Theile Zinn in Anwendung setzt. Der höchste Grad der Hitze wird erfordert, wenn für 100 Theile Bley 30 bis 40 Theile Zinn genommen werden. — Ist auf solche Weise das zinnhaltige Bleyoxyd gebildet, so werden nun gleiche Theile desselben und sehr reiner weißer eisenfreyer Kieselsand nebst 1/3 so viel sehr reines trockenes Küchensalz, als man Sand angewendet hat, mit einander gemengt, und nun das Ganze in einem irdenen Schmelztiegel von feuerfestem Thon, der bedeckt seyn muß, in einem Ofen zum vollkommenen Fluß gebracht. Wenn alles fließt, kann die Masse ausgegossen werden; oder man läßt sie noch besser im Tiegel erkalten, und schlägt ihn dann entzwey. In beyden Fällen muß, wenn sich eine Schlacke gebildet hat, dieselbe von der reinen dichten Email abgesondert werden. Man muß auf solche Weise mehrere Emailarten zubereiten und vorräthig halten, je nach dem sie zu diesen oder jenen irdenen Geräthen gebraucht werden sollen. Zu ganz gemeinen Töpfen, die weiß glasirt werden sollen, wählt man ein Oxyd, das aus 100 Theilen Bley und 15 Theilen Zinn gebildet ist. Zu feinen Waaren, die weiß glasirt werden sollen, so wie zu Ofenkacheln, werden auf 100 Theile Bley 20 Theile Zinn genommen. Zu feiner weißer Fayance wählt man gewöhnlich 100 Theile Bley und 25 Theile Zinn. Eine sehr leicht schmelzbare weiße Email gewinnt man, wenn man 100 Theile zinnhaltiges Bleyoxyd mit 60 Theilen Salz zusammen schmelzt. Diese Email-Arten können nun in Stücken, oder auch gepulvert verkauft werden.

2) Verfertigung einer weißen Email für Metall. Zur Darstellung einer solchen werden z. B. 100

Theile sehr reiner weißer Sand mit 25 Theilen reinem trockenem Küchensalze und eben so vieler Mennige gemengt, und in einem Tiegel so lange in Feuer zusammen geschmolzen, bis eine poröse Masse daraus entstanden ist. Diese Masse ist sehr weiß, und muß nun gepulvert werden. Sie wird dann dem vorher beschriebenen bleyhaltigen Zinnoxyd statt des bloßen Sandes beygesetzt. Eine überaus schöne weiße Email für Metall gewinnt man, wenn 100 Theile bleyhaltiges Zinnoxyd mit 50 Theilen des nach voriger Art zubereiteten Sandes gemengt und zusammen geschmolzen werden.

3) Grundlage für farbige Emaillen. Wenn farbige Emaillen gebildet werden sollen, welches dadurch geschieht, daß man der Email färbende Metalloxyde zusetzt: so muß das Zinn so viel möglich vermieden, und nur das Bley dazu als flußbeförderndes Mittel angewendet werden. Aber auch selbst das Bley ist manchmahl nachtheilig, weil es den damit gebildeten Emaillen die Eigenschaft ertheilt, leicht blaß zu werden. Daher müssen zu diesem Behufe andere Grundlagen genommen werden, die frey von eingemengten Metalloxyden sind, oder doch nur wenig davon enthalten: auch muß fast für jede Farbe die Grundlage eine besondere Zusammensetzung erhalten. Als Grundlage zu Purpurroth, zu Blau und zu andern feinen Farben bedient man sich einer Verbindung von 3 Theilen Sand, 1 Theil Kreide und 2 Theilen calcinirtem Borax, welches Gemenge bey dem Zusammenschmelzen eine sehr leichtflüssige Email darbiethet. Oder man gebraucht zu gleichem Behuf auch eine Email, die aus 3 Theilen weißem Glas, 1 Theil calcinirtem Borax, 1 Theil weißem Spießglanzoxyd und 1/4 Theil Salpeter zusammen geschmolzen ist. Ein überaus schönes weißes Emailglas zu rothen Farben zum Auftragen auf irdene Geräthe, die eine starke Hitze aushalten können, gewinnt man aus 60 Theilen weißem Sande, 30 Theilen Alaun, 35 Theilen Küchensalz und 100 Theilen Mennige. Am geschicktesten zu dergleichen Emaillen ist derjenige Sand, welcher mehr oder weniger Talk

eingemengt enthält. Hat man keinen solchen, so ist sehr zu empfehlen, 3 Theile reinen Sand und 1 Theil Talk mit einander zu mengen. Als einen besonderen Vorzug für jede Email, sie möge für metallene oder irdene Gegenstände bestimmt seyn, kann man es ansehen, wenn sie bey einer mäßigen Rothglühhitze auf der Oberfläche leicht schmilzt, ohne jedoch durchaus in Fluß überzugehen, sondern bloß auf der untern Lage sich zu erweichen, dann aber, wenn sie aus dem Feuer kommt, dessen ungeachtet das Ansehen hat, als ob sie vollkommen geflossen wäre.

4) Von den farbigen Emaillen. Man ertheilt der Email die Farbe, die sie erhalten soll, durch den Beysatz von Metalloxyden, die dazu geschickt sind. Dies müssen besonders solche Metalloxyde seyn, die im Glühen nicht zersetzt werden. Diejenigen, welche im Glühen den Sauerstoff von sich lassen, und in die reducirte Beschaffenheit zurück gehen, können dazu nicht angewendet werden.

a) Purpurroth. Das schönste Purpurroth wird durch Gold hervor gebracht. Reines Goldoxyd ist aber dazu nicht tauglich, weil dasselbe im Glühen reducirt wird. Es muß daher vorher an Zinnoxyd gebunden seyn, wodurch die Reduction verhindert wird. Eine solche Verbindung ist der Goldpurpur. Um ihn zu bereiten, macht man ein Gemenge von gleichen Theilen einer Salpetersäure und Salzsäure, welches Königswasser genannt wird. Hierin löset man so viel reines Ducatengold auf, als es in der Hitze auflösen will. Die Auflösung zeichnet sich durch eine feurige gelbe Farbe aus. Nun bereitet man sich eine Auflösung von durchaus reinem Zinn in einem Königswasser, das aus 3 Theilen Salzsäure und einem Theil Salpetersäure gemengt ist. Man verdünnt diese Säure mit ihrem gleichen Gewicht reinem Wasser, und trägt nun das Zinn so kalt, wie es ist, in kleinen Stückchen hinein; auch gibt man nicht eher eine neue Portion hinzu, als bis die erste aufgelöst ist, und setzt so oft und so lange neues Zinn hinzu, bis sich keins mehr auflösen will. Um nun

den Goldpurpur zu bilden, verdünnet man die Goldauflösung mit 30 bis 40 Theilen ihres Umfan s reinem Wasser, und tröpfelt unter stetem Umrühren von der Zinnauflösung so lange hinein, als sich ein rother Niederschlag bildet. So vorgerichtet läßt man nun dieses purpurrothe Fluidum in einem Cylinderglase verdeckt so lange stehen, bis sich der Niederschlag lagert: dann wird die oben stehende klare Flüssigkeit abgezossen, und neues Wasser darauf gebracht, und mit dieser Arbeit fortgefahren, bis alles vollkommen ausgelaugt ist. Nun gießt man das rothe Fluidum durch ein Filtrum von Druckpapier, und läßt es an der warmen Luft trocknen. Der davon erhaltene rothe Purpur wird hierauf in einem gläsernen Mörser zum zartesten Pulver zerrieben, und nun ist er zum Gebrauch fertig. Um diesen Purpur einzuschmelzen, darf man keine metallhaltige Flüssigkeit in Anwendung setzen. Am besten bedient man sich einer Verbindung aus 3 Theilen Kieselsand, 2 Theilen calcinirtem Borax und 1 Theil Kreide, oder auch eines Flusses aus 3 Theilen weißem Glase, 1 Theil calcinirtem Borax und 1/4 Theil Salpeter, bey welchem letztern Flusse es jedoch ohne Nachtheil ist, wenn ihm noch 1 Theil weißes Spießglanzoxyd zugegeben wird. Je nach dem das Roth heller oder dunkler erscheinen soll, werden auf 1 Theil des Purpurs 20 Theile, oder auch nur 4 Theile Fluß angewendet. Die Email-Mahler wenden zum Purpur gewöhnlich einen Fluß an, den sie Hellweiß nennen. Er bezieht aus einer halb durchsichtigen weißen Email, die sie in Röhren ausziehen, und dann vor der Glasblasenlampe in kleine Kugeln ausblasen. Diese Kugeln werden dann zerbrochen, worauf der Fluß in Gestalt kleiner Scheiben oder Halbkugeln erscheint. Diese werden mit etwas Salpeter und Borax gemengt, zerstoßen, und nun in diesem Zustande aufgetragen. Bey dem Einschmelzen des Purpurs muß eine schwache Hitze angewendet werden, weil er sich sonst leicht entfärbt.

b) Anderes Roth. Man kennt zur Zeit kein Metalloxyd, welches gleich auf der Stelle ein schmelzbares Roth

darstellte, das, mit Flüssen zusammen geschmolzen, geradezu eine rothe Farbe bildet. Dagegen kann man auf folgendem Wege zum Zwecke gelangen. Man schmelzt 1 1/4 Theil reines krystallinisches schwefelsaures Eisen und 1 Theil reinen Alaun in einem nicht glasirten irdenen Geschirre, und erhält es so lange im Feuer, bis alles in einen vollkommenen Zustand der Trockenheit übergegangen ist. Während dieses Austrocknens muß alles in steter Bewegung erhalten werden. Ist diese Masse zum Trocknen gebracht, so wird sie in einem verdeckten Tiegel zwischen glühenden Kohlen bis zum Rothglühen erhitzt, und so lange darin erhalten, bis alles die verlangte rothe Farbe angenommen hat, welches man erkennt, wenn von Zeit zu Zeit eine Probe heraus genommen wird.

c) Fleischroth. Man gewinnt diese Farbe von einer Verbindung aus einem Theile schwefelsaurem Eisen und 3 Theilen Alaun, die auf vorige Weise behandelt wird, bis alles in eine rothe Masse umgewandelt ist. Zum Fluß für dieselbe bedient man sich am besten einer Verbindung aus 45 Theilen reinem Sand, 15 Theilen Talkstein, 30 Theilen Alaun, 35 Theilen Küchensalz und 100 Theilen Mennige. Gegen 1 Theil des färbenden Oxyds werden 3 Theile Fluß angewendet. Man kann aber dieses Verhältniß abändern, je nach dem man diese oder jene Nüance der Farbe verlangt.

d) Gelbe Farbe. Ein einfaches Gelb gewinnt man mit dem Oxyd von Silber, welches man bereitet, indem man eine Auflösung des Silbers in Salpetersäure durch zugesetzte Kochsalzauflösung zersetzt, und den Niederschlag gut aussüßt. Man gibt jedoch der zusammen gesetzten gelben Farbe den Vorzug. Als Metalloxyd hierzu wählt man am gewöhnlichsten Mennige und Bleyglätte oder Bleyweiß. Auch werden dazu das weiße und das braune Spießglasoxyd in Anwendung gesetzt. Um eine gelbe Email zu bereiten, werden reines Bleyweiß, Alaun und Salmiak zu gleichen Theilen gemengt, zu zartem Pulver zerrieben, und in einem irdenen Gefäße einem Grade des Feuers unterworfen, der hinreichend stark

ist, den Salmiak zu zersetzen, und das Ammonium zu verflüchtigen: eine Operation, die man so lange fortsetzt, bis eine von Zeit zu Zeit aus dem Tiegel genommene Probe zu erkennen gibt, daß die Masse eine schöne gelbe Farbe angenommen hat. Um diese gelbe Emailfarbe einzuschmelzen, bedient man sich eines Flusses aus kalkhaltigem Sande, aus Borax, Küchensalz und Mennige, ganz in dem nähmlichen Verhältnisse, wie es bey der vorigen Farbe gelehrt worden ist, nur mit Hinweglassung des Alauns. Auch mit dem kohlensauern und mit dem schwefelsauern Silber kann ein schönes Emailgelb verfertigt werden, wenn jene Substanzen in der Vermengung mit Alaun und Kieselsand so lange der Hitze ausgesetzt werden, bis eine gelbe Farbe gebildet ist, die nun mit dem obigen zum Gelb bestimmten Flusse eingeschmolzen werden kann.

e) Grüne Farbe. Um eine grüne Emailfarbe hervor zu bringen, bedient man sich der grünen Kupferoxyde. Man gewinnt dieselben, wenn in Salpetersäure aufgelöstes Kupfer durch ätzendes in Wasser gelöstes Natron gefället, und der Niederschlag ausgesüßt und getrocknet wird. Zum Einschmelzen wählt man so wohl die metallischen, als auch die bloß salzigen Flüssigkeiten. Man setzt auf 2 Theile Fluß 1 Theil des Oxyds. Gewöhnlich bedient man sich auch, um bey dem Bemahlen emaillirter Gemählde die grüne Farbe zu erzeugen, des natürlichen Kupfergrüns, d. i. des präparirten Malachits.

f) Blaue Farbe. Sie wird mittelst des Kobaltoxyds erzeugt, das aber völlig frey von Eisen seyn muß. Man kann sich hierzu entweder ein völlig reines Kobaltoxyd bereiten, oder auch die feinste dunkelblaue Smalte dazu anwenden. Einen vorzüglich guten Fluß für dieses Blau bereitet man aus 3 Theilen weißem Glase, 1 Theil calcinirtem Borax, 1 Theil weißem Spießglanzoxyd und 1¼ Theil Salpeter,

g) Violette Farbe. Man bedient sich hierzu des völlig reinen eisenfreyen Manganoxyds (Braunsteins) und des vorigen Flusses. Durch einen geringen Beysatz von Koboltoxyd kann die Farbe noch erhöhet werden.

h) Schwarze Farbe. Sie wird aus Eisen- und Manganoxyd gebildet. Man mengt zu diesem Behufe schwarzes Eisenoxyd (Hammerschlag), Alaun und Braunstein zu gleichen Theilen, und glühet die Masse so lange, bis sie schwarz geworden ist. (Hermbstädt.)

Schmiere (verbesserte) zu Wagenrädern, Maschinen ꝛc.

Man nehme 4 Pfund Pech, 3 Pfund Leinöhl, 5 Pfund gute Seifensieder-Mutterlauge, 3 Pfund grüne oder braune Schmierseife und 14 Pfund Wasser. Die Hauptsache, welche diese Schmiere wohlfeil macht, ist das Wasser, welches durch seine Verbindung mittelst der Verwandtschaft mit der Seife und den übrigen Stoffen in eine zähe, zum Schmieren geschickte Form gebracht wird. Die Seifensiederlauge bringt das Pech und das Oehl in seine seifenartige Verbindung. Das Verfahren ist folgendes. Man bedient sich zur Verfertigung der Schmiere zweyer eingemauerten eisernen oder kupfernen Kessel. In dem einen löset man das Pech in dem Leinöhle auf, und zu gleicher Zeit in dem andern zuerst die grüne Seife in dem Wasser, und zuletzt nach und nach die Lauge. Letztere Flüssigkeit wird ziemlich dickflüssig. Nun zieht man unter dem ersten Kessel das Feuer so weit ab, daß die Flüssigkeit ungefähr 70 Grad Reaumür warm ist, und rührt nach und nach die heiße laugenartige Seifenauflösung darunter. Hierauf läßt man das Feuer abgehen, rührt aber bis zum Lauwerden der Schmiere (30 Grad) fort, und hebt sie dann nach Belieben auf. (Hellenthal.)

Schminke.

Ungeachtet jede Art von Schminken schädlich ist, so wird sie doch nie ganz aus der Mode kommen. Es kommt daher darauf an, bloß solche anzugeben, welche am wenigsten, oder kaum etwas schaden. Vorschriften zu weißer Schminke werden hier umsonst gesucht, da jede ihrer Bestandtheile wegen der Gesundheit höchst schädlich ist. Zur Verschönerung des Teint sind ganz unschädliche Pomaden angegeben worden; und zum Selbstmord werden hier keine Vorschriften gegeben. Was die rothen Schminken anbelangt, so bleiben immer die feinsten und schönsten Sorten diejenigen, welche aus venetianischem Talk, mit Saflor oder Carmin gefärbt, verfertigt werden. Ersterer ist ein speckig kalkartiger Stein, der im venetianischen Gebiethe am besten ausgegraben wird, den die Droguisten sehr fein pulverisiren, und ihn, auf Porphyr gerieben, verkaufen. Der Schade, den diese Schminken anrichten, ist unbedeutend, und kaum einer Erinnerung werth: denn da man nur eine kleine Stelle der Haut mit dieser Schminke belegt, die gewöhnlich zur Nachtszeit davon befreyet ist, so hindert der Gebrauch derselben die Ausdünstung nicht merklich; und da der venetianische Talk für sich schon ein fettartiger Körper ist, so entzieht er der Oberhaut auch nicht so leicht das für sie bestimmte Oehl der Hauttalgdrüschen. Diesem zu Folge leidet die physische Beschaffenheit der Haut dabey nicht bedeutend. Werden ferner auch auf was immer für eine Art dergleichen Schminken verschlungen, oder, von der Haut eingesaugt, ins Blut gebracht, so können sie gar keinen schädlichen Einfluß äußern: es wäre daher eine übertriebene Strenge, gegen den Gebrauch dieser rothen Schminksorten zu eifern. Es folgt daher die Vorschrift zu zwey Gattungen von fetten rothen Schminken.

1) Rouge à la Reine. **Man faßt 8 Loth wohl getrockneten Saflor in ein leinenes Säckchen, schnürt es gut zu, und legt es in fließendes Wasser, oder wenigstens in**

einen Wasserbehälter, worin man öfters das Wasser ablassen kann. Ein Mensch mit hölzernen Schuhen tritt auf den so eingeweichten Sack, und stampft ihn so lange, bis das Wasser ohne Spur einer gelben Farbe davon läuft, und der Sack sich rosenroth zu färben anfängt. Nach dieser ersten Vorbereitung wird unter den Saflor entweder ein Drittel oder die Hälfte reines Sodasalz oder Potasche wohl gemischt, der Sack von neuem zugeschnürt, in ein reines porzellanenes Becken gelegt, und mit kaltem reinem Wasser übergossen, so zwar, daß das Wasser alles Färbende aus dem Sack und den Blumen an sich zieht, und gelblich wird. Diese gelbe Flüssigkeit faßt man in ein besonderes Glas, und gießt einen klaren Citronensaft hinein, worauf sich die Flüssigkeit trübt, und ein rothfarbiger Niederschlag zum Boden des Gefäßes niederfällt. Man wiederhohlt dieses Zugießen von Citronensaft so lange, bis kein Niederschlag mehr erfolgt. Die auf demselben befindliche Feuchtigkeit wird abgegossen, und nun feuchtet man den Niederschlag mit Citronensaft an, und knetet ihn, während dem man den venetianischen Talk dazu mischet, und einen Teig daraus macht. Nach der Menge des hinzu kommenden Talks ist nun auch der Grad der Röthe verschieden: je mehr vom Talk, desto blässer; und umgekehrt, je weniger vom Talk, desto dunkler ist die rothe Schminke. Der Grad der Röthe richtet sich theils nach dem Haar, theils nach dem Auge, theils nach den Lippen, theils nach dem Teint der Person, welche sich der Schminke bedient. So verlangt ein schwarzes Haar und ein feuriger Blick den höchsten, ein schmachtendes Auge hingegen den mindesten Grad von Röthe. Die Parfümeurs bezeichnen diese Grade durch Nummern. So ist bey einigen Nro. 1 die höchste Röthe, Nro. 2 die blässere, Nro. 3 eine noch blässere, oder umgekehrt. Dieser Teig wird nun in die bekannten Schminktöpfchen gebracht, mit einem Kartenblatt bedeckt, welches man mit einem Gewicht beschwert, und so läßt man den Teig trocknen. Man pflegt auch diese Sorte von Schminke Rouge vé-

gétal zu nennen, weil der Saflor ein Product des Pflanzenreichs ist.

2) Rouge de Portugal. Diese Schminke ist von der vorigen nur in so fern unterschieden, daß bey der Bereitung derselben statt des Saflors Carmin zum Rothfärben des Talks genommen wird. Den Carmin bereitet man aber aus den Cochenillen (kleinen Käfern, welche auf dem indianischen Feigenbaum cactus cochenillifer Lin. in Neuspanien häufig angetroffen und gesammelt werden) auf folgende Art. 4 Loth derselben, getrocknet und fein pulverisirt, werden in 2 Pfund destillirtem Wasser, die zuvor in einem zinnernen Kessel ins Sieden gebracht worden, mit 1 Quentchen gereinigtem Weinstein geschüttet, und höchstens 1/2 Viertelstunde lang, indem man das Wasser mit einem hölzernen Spatel umrührt, gelinde gekocht. Dann fügt man 1 1/2 Quentchen pulverisirten römischen Alaun hinzu, hält mit dem Kochen noch einige Minuten an, und nimmt darauf den Kessel vom Feuer. Ungefähr während 1 Stunde setzt sich das Cochenillen-Pulver zu Boden. Die klare Farbenbrühe wird jetzt aufs behuthsamste vom Bodensatze in ein Zuckerglas abgegossen, mit Papier bedeckt, und ungefähr 15 Tage der Ruhe überlassen. Es sinkt in dieser Zeit ein rother Staub zu Boden, und die Farbenbrühe erblaßt. Nachdem diese abgegossen worden, wird der rothe Niederschlag durch weißes Druckpapier filtrirt, mit Wasser mehrmahls ausgewaschen, und dann getrocknet. Diesen Carmin feuchtet man gut mit Citronensaft an. Nachdem er so angefeuchtet eine Zeit lang gestanden, reibt man ihn auf einem Reibsteine so lange, bis man gar nichts Ungleiches mehr darin wahrnimmt, vermischt hierauf das Abgeriebene mit dem fein zubereiteten Talkpulver, und reibt ihn während der Mischung zu einem feinen Teige. Je öfterer gerieben wird, um so feiner wird die Schminke. Das Schminktöpfchen salbt man mit süßem Mandelöhl ein, und füllt es mit dem Schminkteig, bedeckt denselben mit einem Kartenblatt und Papier, beschwert beyde mit einem kleinen Gewicht, und läßt den Schmink-

teig auf diese Art eintrocknen. Diese Schminksorte hat das Besondere, daß sich ihre Farbe, je länger sie steht, um so mehr verschönert.

Die flüssigrothe Schminke wird theils aus Carmin, theils aus Saflor bereitet, welche gleichsam nur in einer Feuchtigkeit aufgelöst sind, die sie so, wie den Talk, roth färben. Ungefähr 7 Gran Carmin werden auf einem Reibsteine unter Zumischung eines reinen und klaren Citronensafts gut, und zwar so abgerieben, daß der Carmin nicht mehr grieslich erscheint. Man bringt denselben in ein Gefäß, und tröpfelt ihm so viel destillirten Citronensaft zu, als hinreicht, die rothe Farbe entweder in einer dunkeln oder hellen rothen Flüssigkeit zu erhalten. In wohl verschlossenen Fläschchen bewahrt man dann diese Tinctur von Carmin bis zu ihrem Gebrauche. Auf gleiche Weise benetzt man den Saflor, um daraus eine flüssige rothe Schminke zu machen. Man vermischt nähmlich die aus dem Saflor erhaltene Rosenfarbe mit destillirtem Limoniensaft, oder man löst dieselbe in Weingeist auf, welche letztere Bereitung wegen des leichten Flüssigwerdens der Feuchtigkeit so, wie die vorige, in wohl verschlossenen Fläschchen aufbewahret wird.

Noch eine wohlfeile rothe Schminke wird auf folgende Art erhalten. In mit Limoniensaft vermischtes Rosenwasser legt man ein Läppchen von Tournesol-Leinwand, und läßt sie eine Zeit lang darin liegen, bis sie zu färben anfangen: dann reibt man ein solches feuchtes Läppchen auf die Stellen der Haut, welche man roth färben will. (Ueber Schminke, ihre Bereitung etc.)

Schneckenzucht.

Es wird an einem bequemen Platze im Garten ein kleiner Hügel aufgeworfen, mit Rasen belegt, und mit kleinem Gesträuche dornichter Art bepflanzt. In dem Hügel werden kleine Oeffnungen gelassen, und mit dünnen Bretchen ausge-

füttert, damit sich die Schnecken bey starker Sonnenhitze verstecken können. Um den Hügel wird ein eines Schuhes breiter und ziemlich tiefer Graben gezogen, und mit Wasser angefüllt, damit die Schnecken nicht entrinnen können. Nach der Begattungszeit, d. i. zu Ende des Julius, läßt man an Hecken, Klüften und Bergen so viele Schnecken zusammen suchen, als der Hügel beherbergen kann, und läßt sie da frey herum kriechen. Zum Futter wird ihnen alle Tage der Abfall von den Gartengemüsen zugeworfen, jedoch Salat nicht in zu großer Menge, weil sie davon den Durchfall bekommen. Die Klettenblätter und Brennnesseln sind ihnen die gesundeste Nahrung. Der Hügel muß immer rein gehalten, und daher von faulen Blättern befreyet werden: auch die todten müssen wegkommen, damit sie nicht die andern anstecken. Diese Fütterung dauert, bis die ersten Reife fallen: dann wird um den Hügel herum, und auch in den Höhlen, 3 Zoll hoch reiner Sand gestreuet, worin sie sich dann verkriechen und eindicken. Wenn dies geschehen ist, werden sie genommen, und auf trockenen Bretern in einem Keller in Kleyen, Hafer u. dgl. aufbewahrt, weil man bemerkt hat, daß sie auch eingedickt von dieser Kleye Nahrung einsaugen. (Theuß.)

Schneeballen zu backen.

Man setzt 1/2 Maß Wasser zum Feuer, thut eines kleinen Eyes groß Butter hinein, und rührt dann so viel Mehl dazu, als man mit Gewalt hinein bringen kann, daß es zuletzt trocken wird: dann nimmt man es vom Feuer, rührt 6 ganze Eyer und 3 Dotter hinein, und arbeitet den Teig so lange ab, bis er von den Eyern gelinde wird. Dann setzt man in einer Casserole Schmalz über das Feuer, und läßt es heiß werden, hält einen Löffel hinein, sticht mit demselben von der Masse Klümpchen ab, und läßt sie in dem Schmalz backen. Dies muß aber in aller Geschwindigkeit geschehen; sonst verbrennt das Schmalz, und die Bälle gehen nicht in

die Höhe. Man läßt daher das Schmalz Anfangs nicht zu heiß werden, so gerathen sie am besten. Wenn sie fertig sind, bestreuet man sie mit Zucker. (Allgem. Küchen-Lexikon.)

Schnürbänder zu machen.

Hierzu sind 4 große Knöppel nöthig, worein unten Bley gegossen ist, und mit diesen wird folgender Gestalt verfahren. Man wirkt auf jedem Knöppel 2 bis 3 Faden starken gefärbten oder weißen Zwirn, wornach man die Schnürbänder stark haben will. Sollen sie 5 Ellen lang werden, so muß man 8 Ellen Zwirn dazu nehmen. Dann bindet man die Fäden oben zusammen, hängt sie an einen Fensterriegel oder einen andern Haken, und knöppelt im Stehen so, daß immer ein Knöppel auf den andern folgt, damit das Schnürband rund wird. Wenn ein Faden davon fertig ist, wickelt man ihn auf einen Knaul, und bindet ihn von neuem an. Die Stifte läßt man sich von einem Klempner daran machen. Man kann sie auch von Seide mit Knöppeln verfertigen. (Weibl. Haus- u. Kunstbuch.)

Schnupftabak zu verbessern.

Ein Absud von jungen Kirschblättern, vorzüglich von dem Vogelkirschenbaume, mit etwas jungen Blättern von dem wälschen Nußbaume, hilft dem abgestandenen Tabak wieder auf, und gibt ihm einen angenehmen Geruch, wenn man etwa ein Loth mit 10 bis 12 Tropfen davon anmacht. Selbst frischen Tabak verbessert er sehr. Rosenholz und Aloeholz geben dem Tabak einen Marocco-Geschmack, wie sie denn auch, nebst der Vanille, zur Beitze desselben und anderer wohlriechender Tabaksgattungen genommen werden. Nelken geben den Geruch von spanischen Kleyen. Tonco-Bohnen braucht man zu spanischen Sorten. Melilotten-Oehl wird zu dem so genannten Holländer Tabak, Muscatennuß aber zum Marocco gebraucht. Wem es daher um Wohl-

gerüche bey dem Tabak zu thun ist, der kann sie ihm durch sparsame Beymischung von obigen Sachen geben. (Whitzling.) Ein besseres Mittel ist folgendes. Man sammle im Sommer Blätter von der Hagebuttenrose, mische sie mit etwas Salz, und stoße sie in die Röhren von Hollunderholz aufs festeste ein. So lasse man sie in einem kühlen Backofen trocknen. Wenn man sie gebrauchen will, schneide man das Holz ab, und reibe sie wie Brasilien=Tabak auf einem Reibeisen. Die Spitze eines Federmessers voll reicht hin, dem Tabak einen sehr angenehmen Geruch zu geben, ohne daß man eine Verstopfung der Nase, wie bey andern Gewürzen, befürchten dürfte.

Schüttgelb und Schüttgrün.

Wenn man die Stängel und Blätter des Ginsters (genista tinctoria) mit Kalkwasser kocht, und das Abgekochte mit Kreide und Alaun von neuem einsiedet, so erhält man das Schüttgelb für Mahler. Oder man kocht junges und zartes Birkenlaub in einem Kessel 1 Stunde lang und darüber, thut dann zerstoßene Kreide und etwas Alaun dazu, und läßt es noch etwas kochen, und sich sodann setzen. Der Bodensatz ist das Schüttgelb: läßt man aber die Kreide weg, so bekommt man das Schüttgrün der Mahler. (Böhn und Krünitz.)

Schwarz auf Seide.

Auf 1 Pfund seidenes Zeug rechnet man 4 Loth Galläpfel, 4 Loth Salmiak und 2 Hände voll Ellernsamen. Hiermit kocht man das Zeug 1 Stunde lang: dann nimmt man es heraus, wirft 4 Loth Brasilienholz, 16 Loth Eisenvitriol und 4 Loth Foenum graecum in den Kessel, und läßt es damit noch 2 Stunden langsam kochen; es muß aber alle Viertelstunden heraus gezogen und abgekühlt werden, damit es nicht verbrennt. Hierauf wird es rein gespühlt und

getrocknet. Diesem Zeug einen Glanz zu geben, läßt man auf 1 Pfund 2 Loth Hausenblase in Wasser zergehen, und zieht die Seide durch, wenn sie zum letzten Mahl aus der Farbe kommt.

Schwarz auf Wolle.

Zu 1 Pfund wollenem Zeug nimmt man 1 Loth Gallapfel und 1 Hand voll Ellernsamen oder Früchte: hiermit kocht man es 1 Stunde, nimmt es dann heraus, und wirft 1 Pfund Brasilienholz mit 4 Loth grünem Vitriol hinein, womit man das Zeug wieder 1 Stunde lang kocht. Dann nimmt man es heraus, spühlt es, wie gewöhnlich, aus, und trocknet es.

Schwarz auf Leinwand.

Man kocht braune Eichenholzspäne 2 Stunden lang ab, reinigt sie hernach, legt die Leinwand hinein, und läßt sie eine gute Stunde darin kochen: dann nimmt man sie wieder heraus, windet sie aus, und läßt sie abkühlen. Die Abkochung wird nun mit einem der zu färbenden Sache angemessenen Theil von Schleife und Kupferwasser vermehrt, damit abermahls gekocht, hernach gereiniget, und die Leinwand so lange darin gefärbt, bis sie die gehörige Schwärze erhalten hat. Nachher spühlt und reinigt man sie in frischem Wasser, hängt sie zum Trocknen auf, und gibt ihr durch das Mangen einen Glanz. (Nach Gühlich.)

Schwefel zum Abformen herzurichten.

Wenn man geschmolzenen Schwefel in Wasser gießt, so bildet er sich darin zu einer rothen, weichen und biegsamen Masse, wahrscheinlich durch angezogene Wassertheile, und er kann daher bequem zum Abformen geschnittener Steine, Münzen 2c. gebraucht werden. (Bohn.)

Seife zum Hausgebrauch zu sieden.

Unsere gewöhnliche Seife besteht aus einem thierischen Fett und aus einem Laugensalze. Zu dem Letztern bedient man sich entweder der Potasche oder einer guten Holzasche, ersterer aber nur in Ländern, wo fast bloß Steinkohlen und andere Materialien zur Feuerung gebraucht werden, und darum wenig Holzasche zu haben ist. — Die zum Seifensieden nöthigen Geräthschaften sind ein großes Laugenfaß, die darein gehörige Unterlage nebst dem dazu gehörigen Boden, etwas Stroh, ein Paar Schaufeln; verschiedene Gefäße zur Aufbewahrung der Laugen, ein großer Kessel und ein Rührscheit. Die Größe des Laugenfasses richtet sich nach der Menge der Asche, die man zum Seifensieden bedarf. Wer nur wenig Seife sieden will, kann sich dazu auch anderer hölzernen Gefäße bedienen: nur muß man sie ebenfalls mit einem Zapfen, einer Unterlage und einem Boden versehen. Zwar ist die Asche von Buchenholz zur Ansetzung der Lauge die beste: doch dient auch jede andere, nur daß davon eine größere Quantität erfordert wird. Man bringt zuvörderst das Laugenfaß auf folgende Art in Ordnung. Das Faß, in dessen Boden ein Loch mit einem Zapfen seyn muß, wird auf einen dreyfüßigen Bock so hoch und fest gestellt, daß füglich ein anderes Gefäß, um die Lauge abzuzapfen, darunter gestellt werden kann: in das Faß selbst aber legt man ein einer Hand breit hohes Kreuz oder eben so hohe Querhölzer, und auf diese einen andern mit Löchern versehenen Boden, der genau in den untern Umfang des Fasses passen muß, damit die Asche nicht durchfallen kann. Da dies indessen doch wegen der in diesem Boden befindlichen Löcher geschehen würde, so belegt man denselben ungefähr 2 Finger hoch mit Stroh, um zu verhindern, daß keine Asche mit durchlaufe, und die davon zu erhaltende Lauge trübe mache. — Nach dieser Vorrichtung reinigt man einen mit steinernen Platten belegten oder auch nur gedielten Ort, der groß genug ist, um darauf die Asche und

den Kalk gut unter einander mischen zu können. Auf diesen Platz schüttet man die zuvor durch ein Drahtsieb gesiebte und so von den Kohlen gereinigte Asche, und besprengt sie mittelst einer Gießkanne durchgehends mit Wasser, bis sie so feucht wird, daß man beynahe mit den Händen Ballen davon machen kann. Hierauf macht man daraus einen runden spitzigen Haufen, nimmt davon die obere Spitze bis zur Hälfte ab, und wirft die abgenommene Asche auf die Seite. In den zurück gebliebenen Haufen wird nun eine Vertiefung gemacht, worein man den gut gebrannten ungelöschten Kalk, welchen man zuvor in eygroße Stücke zerschlagen hat, legt, und die zuvor von dem Haufen abgenommene Asche darauf geschüttet, der Kalk damit gut bedeckt, und mit einer Schaufel gelinde fest geschlagen wird. Die Menge des erforderlichen Kalks verhält sich aber gegen die Asche wie 1 zu 3, daß also zu 3 Strichen Asche 1 Strich Kalk genommen werden muß. Hierauf sticht man mit einem zugespitzten Stabe von der Dicke eines Besenstiels einige Löcher durch die Asche bis auf den Kalk, worein man nach und nach so viel Wasser gießt, daß sich der Kalk ablöschen und in Pulver zerfallen kann. Die Löcher werden dann wieder zugedrückt, und wenn in dem Haufen durch das Löschen des Kalks Risse entstehen, so werden sie sogleich wieder sorgfältig zugedrückt. Um zu erfahren, ob sich der Kalk bereits genug gelöscht habe, durchsticht man die Asche und den Kalk mit einem eisernen Draht oder einem dünnen spitzigen hölzernen Stöckchen: findet man nun darin Widerstand, so müssen an diesen Orten neue Löcher gemacht, noch Wasser nachgegossen, und die Löcher wieder zugedrückt werden. Spürt man aber, daß der Kalk gänzlich zerfallen ist, so schaufelt man die Asche und den Kalk zu einer gänzlichen Vermischung unter einander, und bringt das Gemenge in das bereits zugerichtete Laugenfaß, wo es während des Hineinragens von einer andern Person mit einer hölzernen Stampfe eingedrückt wird. Nun wird der Zapfen fest gemacht, ein Gefäß unter das Zapfloch gestellt, und auf die Asche so viel Wasser gegos-

sen, bis man sieht, daß sie nach langem Warten nichts mehr anzieht, hingegen das Wasser über der Asche stehen bleibt. Dann läßt man es die Nacht über ruhig stehen, und zapft die Lauge den folgenden Morgen rein ab, stellt sie beyseit, und bezeichnet sie mit Nro. 1. Jetzt gießt man wieder so viel Wasser auf die Asche, bis sie nichts mehr einzieht, läßt es 6 bis 9 Stunden stehen, zieht dann die erhaltene Lauge ab, und bezeichnet sie mit Nro. 2. So fährt man zum dritten und vierten Mahle fort, indem man wieder die jedesmahlige Lauge numerirt. — Nun kann mit dem Sieden der Anfang gemacht werden. Zuvörderst aber hat man darauf zu sehen, daß der dazu bestimmte Kessel die gehörige Größe habe, damit man wegen des Steigens der Seife vor dem Ueberlaufen derselben gesichert sey; oder da der Kessel wenigstens vier Mahl so viel halten soll, als man Lauge hinein schüttet, so hat man sich mit dem Unschlitt darnach einzurichten. Man messe also die Lauge Nro. 1, welche man in den Kessel gibt, genau ab; und wenn derselbe zum vierten Theil angefüllt ist, so berechne man hiernach, wie viel Unschlitt man dazu zu geben hat. Auf 3 Seitel dieser ersten Lauge, welche man die Meisterlauge nennt, gehören 2 Pfund Unschlitt. Wäre diese Lauge zu scharf, so kann sie noch mit einem oder ein Paar Maß von der Lauge Nro. 4 geschwächt werden. Es gehört freylich ein wenig Erfahrung und Ueberlegung dazu, um zu wissen, in welchem Grade man die Lauge schärfen müsse, weßwegen es gut ist, den ersten Versuch im Seifensieden nicht zu groß anzustellen. Doch kann man so leicht keinen allzu großen Fehler darin begehen, wenn auch die Lauge zu schwach würde, da derselbe durch längeres Kochen und durch Hinzuwerfung von ein Paar Händen voll Küchensalz zur Scheidung der Lauge verbessert werden kann. — Wenn auf diese Art Lauge und Unschlitt in den Kessel gebracht sind, zündet man das Feuer an. Während des Kochens muß die Masse beständig mit dem Rührscheit umgerührt werden, um das Anbrennen und Ueberlaufen zu verhüthen; auch muß das Feuer gehörig unter-

halten, und zur Ersetzung der ausdampfenden Feuchtigkeit immer von der geringeren Lauge zugegossen werden. Verfährt man dabey mit der gehörigen Sorgfalt, so wird die Seife innerhalb einiger Stunden fertig seyn. Diesen Zeitpunct erkennt man 1), wenn man das Rührscheit aus der Seife heraus nimmt, dasselbe ablaufen läßt, und versucht, ob die zuletzt abgelaufene und bereits ein wenig erkaltete Masse noch anklebt, wenn man die Hand an die ablaufenden Fäden hält; 2) wenn die von dem Rührscheite ablaufende Masse sich in lange Fäden zieht; 3) wenn man ein wenig von der Masse in die Hand nimmt, einige Tropfen Wasser dazu gießt, es mit beyden flachen Händen verreibt, und versucht, ob es sich in lange Fäden zieht, wenn man beyde Hände von einander thut; 4) wenn man etwas von der Masse nimmt, und versucht, ob sie sich in Regen- oder Flußwasser gut auflöst, ohne daß sich die Flüssigkeit scheidet, und ob sie den Schmutz aus einem leinenen oder andern Läppchen gut heraus nimmt; 5) wenn sie sich in dem allerstärksten Branntwein ohne Bodensatz auflöst; 6) wenn, so bald ein Kaffehlöffel voll von der Masse heraus genommen, und etwas Küchensalz darunter gemischt wird, die Feuchtigkeit sich sogleich davon absondert, und die Seife gerinnt; 7) wenn während des Kochens große Blasen entstehen, die schwer zerplatzen; 8) wenn sie mit Wasser gut schäumt, und nicht laugenhaft schmeckt. Hierbey ist zu bemerken, daß wenn man bey der vierten Probe mit dem Wasser findet, daß sich bey dem Auflösen einige Fettigkeit scheidet, dies ein Zeichen ist, daß man zu viel Unschlitt genommen hat, in welchem Falle man nach Befinden, ob sich viel oder wenig scheidet, noch etwas Lauge nachgießt, und es noch ungefähr eine halbe Stunde kochen läßt. Zeigt es sich aber bey der fünften Probe mit dem Branntwein, daß sich nicht alles auflöst, sondern noch Pulver oder Salz zu Boden fällt, so ist zu viel Lauge genommen worden, und es muß nach Befinden Unschlitt hinzu gesetzt werden. Nach einem halbstündigen Kochen wird es sich ausweisen, ob man

dabey zu viel oder zu wenig gethan habe. Manchem werden diese Proben zwar zu weitläuftig und schwer scheinen; aber die Sache wird sich erleichtern, wenn man bey dem ersten Kochen aufmerksam gewesen, und in die Uebung gekommen ist: man wird hernach einige der angeführten Proben entbehren können, indem sich dann bloß nach der ersten, dritten, fünften und sechsten erkennen lassen wird, ob die Seife fertig sey, oder nicht, und ob ihr noch Unschlitt oder Lauge fehle. Ergibt sich nun, daß die Seife fertig ist, so hat man noch die überflüssige Lauge und Feuchtigkeit davon zu scheiden, welches durch einen Zusatz von Küchensalz geschieht. Damit man aber hierin nicht zu viel oder zu wenig thue, so schüttet man es nach und nach nur handvollweise hinein, wobey man das Rührscheit öfters heraus zieht, worauf man an der herunter laufenden Masse gleich sehen wird, ob die abgeschiedene Lauge und Seife jedes besonders, oder ob beydes gleichsam wie marmorirt oder gleichförmig zusammen abfließt. Im ersten Falle ist des Salzes genug; im zweyten muß noch so lange davon hinzu gesetzt werden, bis sich die erste Anzeige einfindet. Auch zeigt sich dies dadurch, daß man mit einer großen Kelle aus dem Kessel von unten herauf etwas heraus nimmt, und auf einen tiefen Teller gießt, wenn sich nach dem Erkalten die Lauge gehörig absondert, so wie man dabey auch sieht, ob die Seife gut gerathen ist. Wenn alles so weit fertig ist, läßt man die Seife mit dem Salze noch eine kurze Zeit aufkochen. Unterdessen setzt man ein Waschschaff bereit, welches die gehörige Weite hat, daß die Seife weder in zu dünnen noch zu dicken Theilen gerinnt, belegt dasselbe von innen mit einem angefeuchteten groben Leintuche, füllt die Seife aus dem Kessel darüber, läßt alles ruhig erkalten, und bis an den andern Tag stehen, worauf die Seife so hart seyn wird, daß sie ausgeschnitten und ausgewogen werden kann. Ist alles genau befolgt worden, so wird man gewiß für jedes Pfund Unschlitt 2 1/4, auch wohl 2 1/2 Pfund Seife erhalten haben. Will man nun noch mehr Seife sieden, so mißt man die Lauge Nro. 2

in den Kessel, und gibt, da dieselbe etwas schwächer ist, auf jedes Maß 2 Pfund Unschlitt hinein, und verfährt wie bey dem ersten Sieden. Geht anders kein Fehler dabey vor, so muß man dabey die nähmliche Quantität Seife, wie bey dem ersten Sude, erhalten. Auf gleiche Weise kann man auch mit der Lauge Nro. 3 und 4 verfahren, nur daß man, da diese wieder schwächer sind, auf 2 1/2 Seitel von Nro. 3 1 Pfund Unschlitt, von Nro 4 aber auf 3 Seitel eben so viel nehmen darf, folglich nicht so viel Seife auf ein Mahl kochen kann. Wenn man damit fertig ist, so wird sich finden, daß man die Arbeit nicht ohne Nutzen unternommen hat, und daß es nicht so viele Künsteleyen und Geheimnisse, wie viele vorgeben, erfordert, um gute Seife zu kochen. Auch kann man dazu alles unreine Unschlitt von den Leuchtern, alles Knochenwerk, welches aufgehoben wird, alles alte Fett und die von der Einbrenn zurück gebliebenen Grieven anwenden, welches alles bey Zusatz von etlichen Pfund reinem Unschlitt eine recht gute Seife liefert: da aber dieses Fett bald reiner, bald schlechter ist, so läßt sich nicht bestimmt angeben, wie viel Lauge auf jedes Pfund Unschlitt zu nehmen ist. Hat man überflüssige Lauge, so wendet man sie zu diesem Fett und den Knochen an, um sie bey dem ersten Seifensieden in Töpfen, die man neben den Kessel stellt, mit auszusieden, da denn die Knochen vorher klein zerhackt werden müssen, um das Fett rein aus denselben heraus zu kochen, welches dann abgeschöpft wird. Hierauf kann man das alte Fett in der nähmlichen Lauge reinigen, wodurch dann die Seife davon ein besseres Ansehen erhält, und derjenigen von lauter reinem Unschlitt in der Güte wenig nachgeben wird. Will man das Verhältniß zwischen dem Unschlitt und der Lauge noch besser treffen, da die Lauge zu keiner Zeit gleich stark ausfällt, so dient dazu folgendes Mittel. Man gieße z. B. von der stärksten mit Nro. 1 bezeichneten Lauge ein Seitel in ein tiefes Gefäß oder Zuckerglas, und lege ein frisches Hühnerey hinein. Da die Lauge wegen des darin aufgelösten Salzes sehr schwer ist, so wird

das Ey darin schwimmen; und je mehr Salz darin enthalten, oder je stärker die Lauge ist, um so höher wird das Ey über die Oberfläche des Wassers hinaus gehen. Nun gießt man nach und nach von der schwächsten Lauge, die man hat, so viel zu, bis das Ey unterzusinken anfangen will, wobey man jedoch die Lauge, worin das Ey ist, öfters umrühren muß, damit sie gleich gemischt sey. Hier zeigt sich nun, daß schwache Lauge genug hinzu gegossen sey: man hört also damit auf, und mißt nach, wie viel man schwache Lauge nöthig gehabt hat, um die starke zu verdünnen. Nun mißt man eine Quantität starke Lauge in den Kessel, und berechnet, wie viel man hierzu von der schwachen geben muß, um den Grad der Stärke mit der Eyprobe zu erhalten, worauf man auf 2 1/4 Maß 4 Pfund Unschlitt hinein gibt. Hätte man z. B. auf 6 Maß starke Lauge 6 Seitel schwache nachgießen müssen, so erhielte man jetzt 7 1/2 Maß, worauf 12 Pfund Unschlitt genommen werden müßten. Auch kann man die 12 Pfund Unschlitt bloß in den 6 Maß starker Lauge kochen, und sich der 6 Seitel schwachen zum Nachgießen bedienen. Hätte man aber aus irgend einem Fehler die Lauge zu sehr geschwächt, daß sie die Eyerprobe nicht aushielte, so wäre man gezwungen, die Lange so lange einzukochen, bis sie so stark wird, daß sie ein Ey trägt, wobey also nur der Verlust des zum Einkochen nöthigen Holzes in Abschlag kommt. Wenn die Seife fest geworden ist, zerschneidet man sie mit einem messingenen Faden in bequeme Stücke. (Nach Germershausens Hausmutter, 3. Theil.)

Seife (flüssige).

Man nimmt eine so viel möglich frische Asche von hartem Holze, und zwar von solchem, das nicht in Wasser gelegen hat, und macht eine gewöhnliche Lauge davon, nachdem man zuvor der Asche 1 oder 2 Hände voll guten frisch gelöschten Kalk zugesetzt hat. Diese Lauge läßt man etwas sie-

hen, damit sich die fremdartigen schweren Theile zu Boden se=tzen, und mittelst des Durchseihens durch ein Tuch reinigt man sie von den leichteren Theilen, die obenauf zu schwimmen pfle=gen. Dann hebt man diese Lauge zum Gebrauche auf. Will man nun diese Seife machen, so nimmt man eine beliebige Menge von der Lauge, und gießt sie auf den dreyßigsten oder vierzigsten Theil eines fetten und dicken Oehls, wozu die Mahleröhle und das schlechteste Baumöhl am besten taugen. Es entsteht augenblicklich eine milchweiße Flüssigkeit, die nach fleißigem Umrühren wie das beste Seifenwasser schäumt. Diese flüssige Seife schüttet man in ein Gefäß, gießt mehr oder weniger heißes Wasser nach, und wäscht das leinene Zeug darin, wie gewöhnlich.

Seife für Seidenwäsche.

Man nehme 1 Pfund reine klein geschnittene Seife, 1 Seitel Ochsengalle, 2 Loth Honig, 3 Loth Zucker und 1|2 Loth Terpentin, mische dieses zusammen, lasse es in einem irdenen Tiegel gelinde zerfließen, und schütte, wenn alles ver=einigt ist, die Masse in einen andern Tiegel auf ein leinenes Tuch, das erst in heißes, und dann in kaltes Wasser ge=taucht wird, worauf sich des anderen Tages die schöne Seife heraus nehmen lassen wird, die bey allen seidenen Zeugen und Bändern, und auch da, wo Blumen auf Baumwolle sind, vortrefflich zu brauchen ist.

Seife (marmorirte) oder Seifenkugeln.

Man macht sie aus kleinen erbsengroßen Würfeln von Seife und geschabter Seife, die man durch einander mit den Händen zusammen rollt, und in runde Formen abdrehet. Ehe man noch die Kugeln zusammen drehet, vermischt man die ge=schabte Seife mit rother, blauer, oder irgend einer beliebigen Farbe, woraus bey dem Zusammenballen die marmorirte Far=be in den Kugeln entsteht. Sollen sie wohlriechend werden,

so nimmt man wohlriechende Oehle, auch wohl etwas gestoßene Veilchenwurzel, oder Ambra dazu. (Weibl. Haus= und Kunstbuch.)

Seife (wohlriechende).

Man weicht 8 Loth klein geschnittene venetianische, oder auch bloß gemeine sehr weiße Seife in Rosenwasser ein, läßt sie hierauf gelinde kochen, thut das zu Schaum geschlagene Weiße von 2 Eyern, 2 Loth gestoßene Mandeln, 2 Quentchen Weinsteinöhl, und zuletzt noch einige Tropfen Nelkenöhl hinzu, mischt alles unter einander, und gießt es in papierne oder andere Capseln. Diese Seife läuft sehr hoch auf. Noch gibt es andere Gattungen von wohlriechender Seife, die aus mehreren Zuthaten bestehen, mehr Mühe machen, aber doch nicht mehr leisten. Noch leichter kommt man damit weg, wenn man bey dem Seifenkochen etwas fertige Seife aus dem Kessel heraus schöpft, sie in ein besonderes Gefäß schüttet, mit Zimmt= oder andern wohlriechenden Oehlen vermischt, und sie entweder in Formen gibt, oder aus freyer Hand Kugeln daraus bildet. Hierher gehört auch die Schwamm= oder Schaumseife. Man läßt dazu 3 Pfund 20 Loth recht gute und weiße Seife über ganz gelindem Feuer in 2 Pfund 16 Loth Regen= oder destillirtem gemeinem Wasser zergehen, schüttet in diese Auflösung 2 Loth gemeines Küchensalz, und schlägt und rührt, wenn alles zergangen ist, die Masse ohne Unterlaß, wodurch viel Luft hinein gebracht wird. Wenn alles zur gehörigen Dicke gebracht ist, und sich absehen läßt, daß die Seife bey dem Erkalten ihre Steife erhalten wird, nimmt man sie vom Feuer, und gießt Bergamotten=, Lavendel=, Cedern= oder andere beliebige wohlriechende Oehle, welche zusammen etwa 3 Quentchen betragen, darüber. Dann gießt man sie in Formen zum Erkalten, oder macht ebenfalls Kugeln daraus, die man aber der Flüchtigkeit der Oehle wegen vorsichtig trocknen muß. Noch kann man hierher eine Hand=

und Barbierseife rechnen, wozu man 4 Unzen der besten weißen Seife in sehr dünne Scheiben schneidet, sie in einen steinernen Mörser wirft, und 4 Unzen Honig, 2 Loth zerstoßene süße und 1 Loth bittere Mandeln, 1/2 Unze Weinsteinöhl und einige Löffel voll Orangen- oder Rosenwasser, oder sonst ein beliebiges wohlriechendes Wasser hinzu gießt. Man mengt alles gut unter einander, stößt es, bis es ein Teig wird, und hebt es in einem Topfe oder einer hölzernen Büchse auf. (Duhamel, Sprengel u. a.)

Seifengeist (französischer).

Man nimmt dazu 4 Loth venetianische Seife, 1 Loth Weinsteinsalz und 2 Löffel voll weiße oder braune Bierhefen. Hierauf gießt man, nachdem die Seife vorher geschabt, und alles in ein geräumiges Glas gethan worden, 1/2 Maß ungarisches Wasser oder guten Fruchtbranntwein, und setzt es 12 bis 24 Stunden in Sand auf einen heißen Ofen, oder an sonst einen warmen Ort, bis es gegohren, sich aufgelöset und größten Theils wieder gesetzt hat. Wenn es kalt geworden ist, läßt man es durch Löschpapier laufen, und das Abgeflossene ist der Seifengeist, dessen höhere oder dunklere Farbe davon abhängt, ob man weiße oder braune Bierhefen genommen hat, welches aber in Ansehung der Stärke des Geistes einerley ist. (Schles. ökon. Nachrichten.)

Seignette-Salz.

Dieses bekannte Mittelsalz wird durch Sättigung der Weinsteinkrystallen mit mineralischem Laugensalze bereitet. Ehemahls bediente man sich bey dessen Bereitung des aus der Soda bereiteten Laugensalzes: aber Göttling verbesserte diese Arbeit auf folgende Art. Man sättiget 6 Theile Weinsteinkrystallen mit hinreichender Potasche, und thut dann in die Salzlauge 5 Theile Glaubersalz: enthält die Salzauflösung nicht zu viele Wasser, so scheidet sich der erzeugte vi-

triolisirte Weinstein gleich nach der Auflösung des Glaubersalzes in Gestalt eines Pulvers ab, und aus der abgeklärten Lauge schießt dann sogleich das Seignette-Salz an; wenn aber noch ein Theil vitriolisirter Weinstein unaufgelöst bleibt, so schießt dieser zuerst an, und das Seignette-Salz erscheint zuletzt. Die Krystallen stellen Säulen von 6, 8 oder 10 ungleichen Seiten vor, welche nach der Richtung ihrer Achse durchschnitten, und an ihren Enden rechtwinkelich abgestumpft sind. Wenn die Salzlauge etwas ungesättigtes Mineral-Laugensalz enthält, so gelingt das Anschießen um so besser, ohne daß das Salz dadurch laugensalzig werden sollte. Die Lauge muß auch nicht zum Salzhäutchen abgeraucht werden. Wenn die letzten Laugen nicht mehr anschießen wollen, welches aus Mangel an Krystallenwasser nicht geschehen will, kann man dieses durch einen neuen Zusatz von Wasser und fortgesetztes langsames freywilliges Verdünsten erreichen. (Chem. Onomatologie.)

Senf zuzubereiten.

1) Mit Essig. Man macht ein Seitel Essig mit 1/2 Pfund Zucker siedend. Wenn er abgekühlt, und nur noch warm ist, wird 1/4 Pfund halb gelbes, halb braunes Senfmehl in eine Schüssel genommen, und mit dem Essig angerührt. Ist der Senf noch sehr dünn, so muß er eine halbe Stunde gerührt werden. Hierauf wird immer etwas Essig darauf gegossen, und so fortgerührt, bis der gekochte Zucker zu Ende ist. Dann hat der Senf seine gehörige Dicke, und kann sehr lange aufbehalten werden.

2) Mit Most. Zur Herbstzeit, wenn der Most noch ganz süß ist, kocht man so viel, als man zu brauchen denkt, bis auf den dritten Theil ein, läßt ihn über Nacht stehen, gießt das Helle in Bouteillen, stopft sie fest zu, und hebt so den abgekochten Most zum Gebrauche auf. Wenn Senf davon gemacht werden soll, macht man ihn wieder

warm, und rührt den Senf mit dem Most so lange, wie den vorigen mit Essig zubereiteten, ab. Zu einer Bouteille Senf werden 12 Loth Senfmehl, halb gelbes und halb braunes, gebraucht.

3) Mit Weintraubensaft. Man vermischt guten Traubensaft mit gemahlenen Senfkörnern, und läßt es durch ein Haartuch laufen. Dann löscht man glühende Kohlen darin ab, um die Bitterkeit des Senfs anzuziehen, und hebt es, nach Beschaffenheit der Menge, entweder in Fäßchen, oder in Töpfchen, zum Gebrauche auf. Dieser Senf wird dionischer Senf genannt. (Frauenzimmer = Lexikon.)

Siegellack (rothes) im Kleinen zu bereiten.

Man stelle ein gut glasirtes Reindel (Tiegel) über ein nicht allzu starkes Kohlenfeuer, und thue 8 Loth venetianischen Terpentin hinein. Wenn dieser zerflossen ist, rührt man 14 Loth fein zerstoßenes Gummilack in Tafeln oder Schelllack mit einem eisernen Spatel so lange hinein, bis alles gleich einem gelben Honig zerfließt. Dann nimmt man das Gefäß von dem Kohlenfeuer, und rührt nach und nach, aber doch geschwinde und fleißig, 8 bis 10 Loth Zinnober, aber nicht natürlichen, sondern durch die Kunst verfertigten (man sehe den Artikel: Zinnober) hinein, bis die Masse durch und durch schön roth ist. Findet man es für nöthig, unter dem Umrühren die Materie etwas flüssiger zu machen, so kann man das Gefäß wieder erwärmen, und fängt dann an, die Masse geschwinde in Portionen zu 2 Lothen heraus zu wägen, weil jede Stange eigentlich 2 Loth im Gewichte halten soll. Nun nimmt man einen schön glatten Marmorstein, oder in dessen Ermangelung eine dicke starke Glastafel, und ein gehobeltes glattes Bretchen von Birnbaumholz in der Breite einer Hand und in der Länge einer Riegelstange, womit man die Siegellackmasse in ihre gleiche Länge und Runde treibt. Dann

sticht man mit einer geraden Schuhahle eines Zolles breit hinten und vorn nach der Länge ein Loch hinein, und legt so die Stange auf ein ebenes Bret oder auf eine Glastafel, damit sie kalt und hart werde. Auf diese Art verfährt man mit der ganzen Masse, bis alles ausgearbeitet ist; dann gibt man den Stangen den Glanz auf folgende Art. Man füllt Asche in eine Schüssel, legt kleine glühende Kohlen von Buchenholz darauf, nimmt eine von den verfertigten Siegellackstangen, steckt hinten und vorn eine Ahle in jedes von den schon gemachten Löchern, und hält die Stange unter ganz langsamem Umwenden über die glühenden Kohlen, bis sie schön glänzend wird: dann überrollt man sie ganz eben, und legt sie auf die Seite. Auf diese Weise verfährt man mit allen übrigen. Nun nimmt man eine Stange nach der andern, schmelzt an denselben die kleinen Löcher über den Kohlen zu, und drückt eine kleine Devise oder sonst ein kleines Petschaft darauf. Dieses Siegellack wird gewiß sehr fein, schön roth und fließend seyn. Noch ist zu bemerken, daß man den Zinnober, ehe man ihn einrührt, mit feinem Weingeiste auf einem Marmorsteine überreiben muß, doch so, daß er nicht etwa so fließt, daß man damit mahlen kann, sondern so, daß er in einer Viertelstunde eben so wird, wie etwas Angefeuchtetes, das nicht stäuben soll. Hierdurch bekommt der Zinnober eine hohe Röthe, und das Wachs erhält einen guten Fluß im Siegeln. Wenn man vorher in diesem Weingeist ein Quentchen Judenweihrauch auflöst, so erhält das Wachs im Siegeln einen angenehmen Geruch. Auch darf man keinen andern Terpentin, als hellen venetianischen, dazu nehmen. Eben so wenig thut das Geigenharz dazu gut: sondern wenn man ja ein schlechteres und dabey wohlfeileres Siegelwachs zubereiten will, so wähle man lieber weißes Kübelpech dazu. Der Schelllack aber muß doch immer die Oberhand behalten, weil sonst das Siegellack unmöglich auf dem Papiere fest halten kann. Auch an dem Zinnober läßt sich nicht leicht etwas ersparen, wenn man etwa Mennige dafür

einmischen wollte, da letztere das Siegellack sehr verschlechtert. (Wiener Farben=Cabinett.)

Funke räth folgende Quantitäten dazu an: 16 Loth Schelllack, 12 Loth venetianischen Terpentin, 8 Loth Zinnober, 4 Loth feine Kreide und 1/2 Loth Storax. Alle diese Sachen werden fein gerieben, gesiebt, geschmolzen, gut unter einander gerührt, und dann entweder in Formen gegossen, oder auf einer Marmorplatte mit den Händen gebildet. Das Wesentliche sind das Schelllack und der Terpentin; der Storax kommt des Wohlgeruches wegen hinzu, und der Zinnober gibt nur die rothe Farbe. Das schlechteste rothe Siegellack macht man bloß von weißem Pech, Terpentin, Zinnober und Storax.

Den obigen Angaben zuwider läßt Kunkel das feine Siegellack aus 1 Loth Gummilack, 1/2 Loth Colophonium, eben so viel Terpentin, 1 Quentchen Zinnober und eben so viel Mennige entstehen. Nach seiner Vorschrift soll das Schelllack und der Colophonium zuerst schmelzen, und zuletzt soll der Terpentin nebst der zerriebenen Mennige und dem Zinnober hinzu geschüttet werden. Da die Angabe im Kleinen ist, so läßt sich ein Versuch damit machen: besonders fein kann es aber unmöglich ausfallen.

Wiegleb bestimmt zu feinem Siegellack 10 Loth venetianischen Terpentin, 24 Loth Schelllack, 1 1/2 Loth peruvianischen Balsam zum Wohlgeruche, und 16 Loth Zinnober.

Siegellack (blaues).

Man wird dabey alle Mühe und die besten Farben verschwenden, wenn man nicht das Gummilack, welches eins der Hauptingredienzien des Siegellacks ist, vorher etwa durch die Kunst, oder etwa durch ein langsames Bleichen in der Luft und mit Begießen, wie das Wachs, vorher weiß macht. Wenn man mit so gebleichtem Gummilack Siegelwachs

bereitet, und schönes Berlinerblau darunter mischt, so wird man eine herrliche himmelblaue Farbe erhalten, welche sonst mit der gemeinen Materie unrein und grünlich werden würde. (Hamburg. Magaz.)

Siegellack (gelbes).

Es erfordert 4 Theile gelbes Wachs, 2 Theile Sandarach, eben so viel Bernstein, 1½ Theil Borax, 1½ Theil Rothstein, und 3 Theile zerriebenen Grünspan.

Siegellack (grünes).

Man nimmt 1 Loth Gummilack, 1 Loth Colophonium, 1 Quentchen Terpentin, 1 Scrupel Borax und 3 Quentchen zerriebenen Grünspan.

Siegellack mit goldenen Flecken.

Man nehme 14 Loth venetianischen Terpentin, 24 Loth Gummilack, 1 Quentchen Mastix und 4 Buch Metallgold.

Siegellack (schwarzes).

Man setzt unter 3 Pfund Schelllack 1 Pfund Colophonium, 1 Pfund Terpentin, 1 Pfund Kreide und etwas Frankfurter-Schwärze, so entsteht ein feines schwarzes Siegellack. (Sprengel.)

Siegellack (weiches) für Kapseln.

Man nimmt 1 Pfund gelbes Wachs, 3 Unzen Terpentin und 1 Unze Baumöhl, setzt alles in einem schicklichen Gefäße über das Feuer, und bringt es zum Schmelzen. Wenn die Masse gehörig geschmolzen ist, wird Zinnober, Bergblau, Grünspan oder eine andere beliebige Farbe hinein

gerührt, bis es die verlangte Farbe angenommen hat. — Oder man setzt 1 Pfund Bienenwachs, 3 Unzen Terpentin und 1 Unze Olivenöhl in einem Gefäße über Feuer, und läßt es eine Zeit kochen, bis der Lack geschickt ist, in Rollen oder Kuchen zum Gebrauche geformt zu werden. Zum rothen mische man Zinnober, zum schwarzen Elfenbeinschwarz, zum grünen pulverisirten oder destillirten Grünspan, zum blauen gut pulverisirte Schmalte, und zum gelben Massicot hinzu. (Annalen der Gewerbskunde und Handbuch für Künstler.)

Silber- und Goldwasser (Danziger).

Man nimmt 3 Loth süße, und 3 Loth bittere Mandeln, 1 1/2 Loth Muscatenblumen, 1 1/2 Quentchen Nelken, eben so viel Cubeben, 3 Loth Zimmt, 1 1/2 Quentchen Angelica-Wurzel, 1 1/2 Loth Mayenblumen, eben so viel Anis, 1 1/2 Quentchen Krauseminze und 2 Loth Weinsteinsalz. Alles wird gehörig klein gemacht, in eine Flasche gethan, und 4 Maß Spiritus darauf gegossen. Nachdem die Flasche wohl verwahrt worden, setzt man sie 8 Tage in mäßige Wärme, zieht dann den Spiritus behuthsam ab, und versüßt ihn mit einem aus 6 Pfund ordinärem Hutzucker und 3 1/2 Maß Wasser bereiteten Zuckerwasser, worauf er nach einigen Tagen filtrirt wird. Die Farbe gibt man ihm mit der ganz blaß gemachten himmelblauen Tinctur und 6 bis 8 Silber- oder Goldblättchen auf jedes Maß. Das Silber oder Gold wird aber folgender Maßen zubereitet. Man nimmt, wenn der Aquavit so weit ist, daß er in die Bouteillen gefüllt werden soll, die Gold- oder Silberblättchen in ein reines Töpfchen, gießt ein wenig von dem Aquavite darauf, und quirlt sie mit einem kleinen Quirl so klar, als es möglich ist, worauf man in jede Bouteille so viel, als nöthig ist, gießt. (Danziger Liqueur-Fabrikant.)

Spanischbitter (doppeltes).

Man nimmt 12 Loth gut gereinigte Pomeranzenschalen, 8 Loth Citronenschalen, eben so viel Angelica-Wurzel, 6 Loth weißen Zimmt, 8 Loth Wachholderbeeren, 6 Loth Kümmel, 4 Loth Anis, 8 Loth Krausemünze und 2 Loth Weinsteinsalz. Wenn alles klar gemacht ist, thut man es in eine Flasche, gießt 4 Maß Spiritus darauf, verwahrt die Flasche gut, und setzt sie 8 Tage lang in gelinde Wärme. Hierauf wird es in der Abziehblase gehörig abgezogen, und mit Zuckerwasser, welches aus 8 Pfund Farinzucker und 3 1/2 Maß Wasser bereitet wird, versetzt. Zu gleicher Zeit, wenn man diesen Spiritus zum Digeriren aufsetzt, setzt man eine zweyte Flasche mit 1 Pfund kleinen bittern Pomeranzen und 4 Loth englischem Gewürz, welches beydes recht klar gestoßen wird, an. Hierauf gießt man 2 Maß Spiritus, und setzt ihn zum Ausziehen in gelinde Wärme. Dann gießt man ihn durch eine feine Leinwand, damit die Ingredienzien zurück bleiben, und vermischt ihn mit dem vorigen. So läßt man es einige Tage stehen, und filtrirt es hernach. (Eben daselbst.)

Spanische Biscoten.

Man schlägt das Weiße von 8 bis 10 Eyern zu Schaum, rührt 3/4 Pfund gerädelten Zucker langsam darunter, bringt dann auch 1/2 Pfund schönes Mehl, und zuletzt ein wenig Anis und Coriander hinein, schlägt einen Löffel von diesem Teige auf Oblaten, bis nichts mehr davon übrig ist, legt diese in eine Tortenpfanne, und läßt sie backen, worauf schöne runde Plätzchen oder Zelten daraus werden. (Triester Zuckerbäcker.)

Spanische Blätterkuchen.

Man macht von schönem Mehl mit gesalzenem Wasser einen starken Teig, treibt ihn gut aus, wirkt ihn wieder ein,

bis er trocken wird, und treibt ihn dann mit dem Rollholze recht lange aus. Hierauf legt man einen guten Theil rein gewaschene Butter, die im Wasser gelegen hat, hart geworden, und wieder abgetrocknet ist, oben darauf, schlägt den Teig darüber, treibt ihn wieder mit dem Rollholze aus, schlägt ihn wieder über, rollt ihn von neuem aus, und thut dieses 4 Mahl. Hierauf schneidet man Rosensterne, oder was man sonst will, oder formt kleine Kuchen daraus, bäckt sie im Ofen, und bestreuet sie mit Zucker.

Spanischer Wind.

Man schlägt von dem Weißen von 8 Eyern einen Schnee, thut 1/4 Pfund durchgesiebten weißen Zucker, die abgeriebene Schale und den Saft von einer Citrone nebst 1/4 Pfund in feine Filets geschnittene Mandeln dazu, setzt Häufchen davon, einer wälschen Nuß groß, auf Oblaten, rangirt sie auf ein Blech, und läßt sie auf einem verschlagenen Ofen mehr trocknen, als backen. Dann bricht man die hervor stehende Oblate rund herum davon ab, und bestreuet sie mit gefärbtem Zucker. (Back- und Conftturen-Lexikon.)

Spanisches Weiß.

Man zerreibt 1 Pfund feine weiße Kreide auf einem gewöhnlichen Reibeisen, und schlämmt sie, wodurch die gröberen Theile abgesondert werden. Wenn sich die feineren Theile aus dem Wasser abgesondert haben, gießt man das Wasser ab, und gibt ein anderes reines Wasser, worin man 4 Loth Alaun aufgelöset hat, darauf. So läßt man es 24 Stunden stehen, während welcher Zeit man es einige Mahl umrührt: dann wird das Wasser abgegossen, und frisches reines Wasser auf den Bodensatz geschüttet. So fährt man fort, bis das Wasser keinen Geschmack mehr von sich gibt; worauf der Bodensatz durch Löschpapier, über welches man etwas feine Leinwand ausbreitet, filtrirt wird. — Oder man bereitet

das spanische Weiß durch Auflösung in gutem reinem Salpetergeist. Zu diesem gießt man in vielem Wasser aufgelöstes Küchensalz, worauf ein weißes Pulver zu Boden fällt, welches man durch ein Filtrum abscheidet. Auf das Pulver gießt man so lange reines Wasser, bis dieses völlig unschmackhaft abläuft. Besser und feiner geräth aber dieser Niederschlag, wenn man die Auflösung des Wismuths vorher mit ungefähr 1 oder 2 Mahl so viel destillirtem Wasser verdünnt, und sie ruhig stehen läßt, damit sich die Auflösung nicht krystallisire, sondern das gröbere Pulver zu Boden setze, welches durch Löschpapier von der Auflösung abgeschieden wird. Diese gießt man zu einer großen Menge destillirten Wassers, worauf sogleich ein zarter weißer Kalk zu Boden fällt, den man dann, wie oben, mit vielem reinem destillirtem Wasser versüßt. Von 4 Unzen völlig aufgelöstem Wismuth erhält man gewöhnlich 4 1/2 Unzen Wismuth- oder spanisches Weiß, das von brennbaren Dingen schwärzlich anläuft. Das Scheidewasser zur Auflösung muß recht rein seyn: denn wenn es Vitriolsäure enthält, so bekommt der Niederschlag ein graues oder gelbes Ansehen; und eben dies erfolgt, wenn man zum Verdünnen der Auflösung und zum Aussüßen gemeines Wasser nimmt. (Wiz u. Bohn.)

Spiegel zu foliiren.

Ein Blatt Staniol von der Größe der zu belegenden Glastafel wird auf einen ebenen, glatten, wagerecht stehenden Tisch, welcher mit einem kleinen Rande versehen ist, gelegt, und das Staniol allenthalben mit Quecksilber bedeckt, welches sich mit dem Zinn amalgamirt. Nun wird die von allem Schmutz wohl gereinigte Glastafel darauf gelegt, und mit Gewichtern beschwert. Das überflüssige Quecksilber läßt man, indem der Tisch etwas geneigt wird, ablaufen. Das durch das Quecksilber aufgelöste Staniol trocknet ungefähr in

24 Stunden an die Glastafel an, und so ist der Spiegel fertig. (Funkt.)

Spitzen auszubessern.

Um Spitzen oder Kanten auszubessern, und sie mit groben Fäden zu beziehen, bedient man sich des Lothgarns mit Rücksicht auf die Feinheit der Kanten, und feiner Nähnadeln. Wo die Kante Leinwandgrund hat, stopft man auf der linken Seite auf einen Faden, wie in Leinwand, und läßt Oesen stehen, die sich in der Wäsche einziehen. Um Blumen und Blätter ist gewöhnlich einfacher Kantenschlag, den man mit einfachem Kantenstich füllt: wo aber zweyfacher Kantenschlag ist, wird es mit doppeltem Kantenstiche gefüllt. Alle dünne Stellen werden überstochen, und jedes Muster wird wieder eingestopft. Sind die Augen schadhaft, so nähet man sie vor: doch muß man dann erst die alten Augen sauber umstechen. Hat man alte Spitzen, die keinen groben Faden haben, so heftet man sie auf Papier, nimmt egales feines Stopfgarn, und zieht es dicht um die Blumen und Stiele, so daß man immer einen Schlag um die Nadel, und einen unter der Nadel nimmt. Will man den Faden befestigen, so schlägt man das Stopfgarn zusammen, übersticht es mit feinem Zwirn, und schneidet den Faden ab.

Spitzen auszustechen.

Nachdem die Spitzen rein gewaschen sind, werden sie mit Stecknadeln an beyden Seiten in den Zäckchen und Ränderchen auf ein Kissen angesteckt: dann tunkt man eine kleine feine Bürste in gekochte Stärke, und überstreicht damit die Spitzen. Hierauf läßt man sie auf dem Kissen, ohne sie zu plätten, trocknen. Sie werden, ungeachtet aller Vorsicht, dennoch etwas gezerrt, welches ihnen schadet: daher thut man sie nicht gern in jeder Wäsche, sondern nur unter 3 Malen

etwa 1 Mahl, wobey die Zäckchen und Ränder bleiben, wie sie sind.

Spitzen oder Kanten zu waschen.

Dies Geschäft ist nicht nur mühsam, sondern erfordert auch Behuthsamkeit. Man überzieht ein tannenes, gut ausgekochtes Bret mit reiner Leinwand, und schlägt die Kanten darauf, so, daß die Augen unten, und der Fuß darüber liegt: dabey werden sie zugleich mit gekochter, aber schon kalt gewordener Seife recht gerade aufgestrichen. Dann wird ein Ueberzug von Leinwand mit weiten Stichen darüber genähet, und alles in kaltem Wasser bis zum nächsten Morgen eingeweicht, dann mit lauwarmem, und wenn sie meistens rein sind, mit sehr heißem Wasser ausgewaschen. In das Wasser muß jedes Mahl gekochte Seife geschlagen werden. Dann brühet man sie 2 Mahl mit kochender Seife, spühlt sie in Wasser rein, kocht ganz dünne Stärke, wozu die von Erdäpfelmehl die beste ist, und reibt sie warm durch. Nachdem man einige Stücke rohe Stärke hinein gethan hat, legt man ein Plätttuch auf den Tisch, hierauf alte Servietten oder Leinwand, klopft sie damit durch, und hängt sie auf. Wenn sie meistens trocken sind, schlägt man sie ab, plättet sie auf einem blauen leinenen, oder auf einem grünen wollenen Tuche, welches die Farbe nicht abläßt, und auf einer ordentlichen Plättdecke liegt. Auf der linken Seite steckt man die Augen mit recht feinen Nadeln auf einem Klöppelpulte auf, wobey man sich aber gut in Acht nehmen muß, daß man die Augen nicht entzwey sticht. Wenn sie von Anfang an mit dem Anschlagen recht in Acht genommen werden, so bleiben die Augen von selbst offen.. — Andere häften sie auf Leinwand, schaben reine venetianische Seife darauf, schlagen sie über einander, gießen warmes Wasser darauf, beschweren sie mit einem Bretchen, lassen sie auf einem warmen Ofen stehen, drücken sie mit den Händen aus, und wiederhohlen dieses

Verfahren noch 2 bis 3 Mahl, bis der Schmutz heraus ist. Zuletzt weicht man sie 12 Stunden lang in frischem Wasser ein, drückt sie aus, spannt sie in eine Nährahme, und läßt sie an der Sonne oder am warmen Ofen trocknen. Hierauf werden sie mit etwas gesottener Stärke befeuchtet, und wenn sie wieder trocken geworden sind, aus der Rahme genommen, vom Tuche getrennt, und mit einem glatten Beine oder einem Plätteisen geplättet. — Schwarze Kanten, die runzelig und schmutzig sind, kehrt man mit einer Bürste von Ziegenhaar aus, legt sie einige Minuten in Weinessig, worin etwas arabisches Gummi aufgelöst worden ist, drückt sie aus, breitet sie auf ein reines Bretchen, drückt sie mit einem in Gummiwasser getauchten Schwamm recht glatt auf, damit sie nicht runzelig werden, und läßt sie dann an der Sonne, oder am warmen Ofen trocknen.

Spitzen (goldene oder silberne) auszubrennen.

Man rollt die Spitzen in einen Ballen zusammen, legt sie in einen Schmelztiegel, stellt diesen zwischen glühende Kohlen, läßt ihn ein Paar Stunden lang glühen, und dann erkalten. Hernach wäscht man die Kohlen und die Asche in reinem Wasser heraus, worauf man das reine Gold oder Silber erhält. (Weibl. Haus- u. Kunstbuch.)

Stahlgrün auf Wolle, Garn oder Tuch.

Das Verhältniß dieser Farbe ist auf 22 Pfund Ware gesetzt, und die Verminderung oder Vermehrung ist eine leichte Sache. Zur Beitze nimmt man 2 Pfund ungarisches Kupferwasser in ein reines Gefäß, füllt dasselbe mit dem nöthigen Wasser, und setzt es über das Feuer. Sobald es zu sieden anfängt, gibt es einen Schaum, welcher abgenommen werden muß. Nun zieht oder haspelt man das Tuch noch ein und aus, und läßt es über dies noch beynahe 2 Stunden

darin liegen, nach welcher Zeit man es heraus nimmt, und auskühlen läßt. Den folgenden Tag spühlt man das Tuch mit frischem Wasser rein aus, locht 3 Pfund Blauholz ab, nimmt den halben Theil Kleyen- und die andere Hälfte Fluß- oder Regenwasser, gießt darauf die Farbe von den Spänen ab, und färbt in der gereinigten Abkochung so lange, bis das Tuch die rechte Farbe bekommt. Soll aber die Farbe lichtgrün ausfallen, so wird das Blauholz, statt in den erst angegebenen Wasser, in einer guten und reinen Lauge abgekocht. Soll das Tuch dunkelgrün gefärbt werden, so zieht man es, wenn es in der erst erwähnten Farbe schon gefärbt ist, noch ein Mahl durch eine etwas stärkere Abkochung von Blauspänen, oder man nimmt Kupferwasser und Galläpfel, und braucht die daraus gezogene Farbe zum Nachfärben. (Nach Gühlich.)

Stiefelwichse (unschädliche englische und einfache gute).

Die gewöhnlichen Schuh- und Stiefelwichsen sind in den meisten Fällen aus Gummi, Zucker, Kienruß (oder schwarz gebranntem Elfenbein) und Schwefelsäure zusammen gesetzt. Sie haben zwar die Eigenschaft, dem Leder Glanz zu ertheilen; aber vermöge der Säure greifen sie das Leder an, und zerstören dasselbe. Deßhalb ist es wichtig, im Besitze einer Wichse zu seyn, welche die Eigenschaft hat, dem Leder nicht nur Glanz zu geben, sondern es auch geschmeidig zu erhalten, und keine zerstörende Wirkung in demselben zu veranlassen. Dies sind die Eigenschaften derjenigen Stiefelwichsen, welche hier gelehrt werden sollen. Ihre Verfertigung wird zu einem vorzüglichen Nahrungszweige gereichen.

1) Glanzfirniß. Kommt es bloß darauf an, dem Leder Glanz zu ertheilen, ohne es geschmeidig zu erhalten, so kann die Zusammensetzung eines Firnisses dazu auf

folgende Weise veranstaltet werden. Man stößt 4 Loth arabisches oder senegalisches Gummi zu einem gröblichen Pulver, übergießt es mit 16 Loth mäßig warmem Wasser, und rührt es so lange um, bis das Gummi sich vollkommen aufgelöset hat. Diesem werden 4 Loth Kienruß zugesetzt, und alles gut unter einander gearbeitet, bis eine völlig gleichförmige Verbindung daraus entstanden ist. Um den Kienruß zu dieser Wichse zuzubereiten, füllt man einen irdenen Schmelztiegel, oder auch nur einen Topf, damit an, drückt ihn so fest, als möglich, ein, deckt den Tiegel oder Topf mit einem steinernen Deckel zu, verklebt alle Fugen mit Lehm, und unterhält so das Geräthe 15 bis 20 Minuten im Rothglühen. Hierdurch werden die öhlichten Theile, die dem Kienruß ankleben, zerstört, und er selbst in seiner Farbe dunkler gemacht. Man wiegt nun 4 Loth davon ab, reibt ihn mit ein wenig starkem Branntwein ab, und setzt dann die Auflösung des Gummi hinzu. Man kann diesen Glanzfirniß so wohl in fließendem Zustande, als auch im trockenen, gebrauchen. Zu letztem Behufe füllet man die flüssige Masse in kleine viereckige Formen von verzinntem Blech, die inwendig mit etwas Oehl ausgeschmiert worden sind, und läßt sie darin austrocknen, worauf die Masse in harten Tafeln erscheint, die man, wenn sie gebraucht werden sollen, vorher in kleinen Theilen in Wasser auflöset.

2) Glanz-Crême. Um einen Crême zu bereiten, der dem Leder nicht nur Glanz ertheilt, sondern es auch zugleich geschmeidig erhält, bedient man sich folgender Verfahrungsart. 4 Loth der besten Hausenblase werden mit einem Hammer auf einer harten Unterlage stark abgeklopft, dann mit einer Schere in kleine Stückchen zerschnitten, hierauf in einem Topfe mit 8 Loth Branntwein und 8 Loth Wasser übergossen, und über gelindem Kohlfeuer unter öfterm Umrühren so lange erhalten, bis die Hausenblase aufgelöst ist, worauf die noch warme Flüssigkeit durch einen Flanell gegossen wird. Nun werden 16 Loth weiße Talgseife in kleine Stücke

zerschabt, diese hierauf in einem Topfe mit 8 Pfund Regenwasser übergossen, dann die Auflösung der Hausenblase nebst 2 Loth Potasche hinzu gegeben, hierauf alles bis zum Sieden erhitzt, und 15 Minuten lang im Sude erhalten. Endlich werden 16 Loth ausgeglüheter Kienruß und 16 Loth weiße Stärke mit so viel kaltem Wasser abgerieben, als nöthig ist, daß ein dünner Brey daraus entsteht, welchen man dann in die Brühe aus Hausenblase und Seife gießt, alles bis zur Auflösung der Stärke gut umrührt, hierauf die ganze Flüssigkeit bis zur Hälfte abdunstet, und nun alles erkalten läßt. Dies ist nun der Crême, welcher in diesem Zustande fließend gebraucht werden kann.

3) Stiefelwichse in Tafeln. Hierzu macht man jenen Crême trocken, und gibt ihm die Gestalt von Tafeln, indem man ihn in blecherne Formen, die inwendig mit Oehl ausgestrichen sind, füllt, und so in gelinder Wärme austrocknen läßt. Bey dem Gebrauche löset man sie nach Bedarf in kleinen Theilen in Wasser auf.

4) Stiefelwichse von wohlfeiler Art. Man bedient dazu sich folgender Verfahrungsart. Es werden 8 Loth gewöhnlicher Tischlerleim und 16 Loth weiße Talgseife in einer hinreichenden Menge warmem Wasser aufgelöset. Nun werden 8 Loth Stärke und 8 Loth vorher ausgeglüheter und mit etwas Essig abgeriebener Kienruß in wenig kaltem Wasser vertheilt, dann in die vorige Leimauflösung eingerührt, und alles so lange gekocht, bis ein dicker Brey daraus entstanden ist. Man kann nun diese Stiefelwichse nach Gefallen als Crême gebrauchen, oder sie auf obige Art in Tafeln formen. (Hermbstädt.)

Noch rühmt der Reichsanzeiger eine aus Wachs, Kienruß und Kienöhl zubereite Stiefelwichse als die beste an, ohne die Verfahrungsart dabey deutlich anzugeben: sie ist aber folgende. Man zerbricht eine Tafel weißes Wachs in kleine Stücke, thut sie in eine Büchse von Blech, gießt so viel Kien- oder Terpentinöhl darauf, daß sie hinlänglich bedeckt

werden, und läßt sie 24 Stunden gut zugedeckt stehen. Binnen dieser Zeit wird sich das Wachs zu einem Brey aufgelöst haben. Dann mischt man so viel nach obiger Art ausgeglüheten Kienruß darunter, als nöthig ist, dem Wachs eine schwarze Farbe zu geben. Hiervon nimmt man eine kleine Messerspitze voll, und reibt es mit einer Bürste ein, da dann das Oehl verfliegt, und das Wachs fest wird und glänzt. Wenn die Wichse zu trocken wird, rührt man sie wieder mit etwas Terpentinöhl ein.

Stöcken von Kreuzdornen eine schöne Farbe zu geben.

Dies geschieht, wenn man sie in dem Augenblicke, wenn sich der ungelöschte Kalk löscht, hinein steckt. (Guyot.)

Streuzucker.

So nennt man auf allerley Art gefärbten zerriebenen weißen Zucker, den die Zuckerbäcker zum Bestreuen gebrauchen. Man nimmt so viel Zucker, als man Streuzucker zu machen Willens ist, läutert ihn, und nimmt zu dem, welcher roth werden soll, Cochenille-Wasser, zu dem blauen ein Stück Indig, zu dem gelben Gummi Gutta, oder lieber Saffran, zu dem grünen eine Saftfarbe, die aus grünem Getreide, Spenat oder Mangold gemacht ist. Davon wird genug hinein gethan, daß es den Zucker hinlänglich färbt. Diesen läßt man nach großer Federart sieden, nimmt ihn vom Feuer, und rührt so lange ohne Aufhören mit einem Rührlöffel darin, bis wieder ordentlicher Zucker daraus wird. Wenn er kalt ist, läßt man ihn durch ein Sieb gehen: das Durchgegangene ist der Streuzucker oder so genannte Sand der Conditors. (Weibl. Haus- und Kunstbuch.)

Stroh zu Hüten und andern Strohgeflechten zuzubereiten.

Zu einem guten Hutstroh wird ein schickliches Erdreich, ein guter Same und der gehörige Grad der Reife erfordert. Bergland, das gewöhnlich weder zu leicht, noch zu fett ist, taugt am besten dazu, und wird vorher aufs sorgfältigste von allem Unkraute gereiniget, damit nichts die Wärme von dem Boden zurück halte, weßwegen auch keine Bäume darauf stehen dürfen, weil sonst der Schnee zu lange liegen bleibt, und die Saat verdirbt. Uibrigens wird der Boden durch diese Cultur sehr ausgemärgelt, da man das Stroh zu Strohgeflechten nicht abhauet, sondern es mit der Wurzel ausreißt, und dem Lande dadurch den natürlichen Dünger entzieht, auch viel des besten Erdreichs, welches an der Wurzel kleben bleibt, mit weggenommen wird. Es ist daher nothwendig, zu jeder neuen Aussaat einen hitzigen Dünger auf den Boden zu bringen. Das Säen muß im November, oder Anfangs Decembers, jedoch mit gehöriger Rücksicht auf jedes Local, und sorgfältig geschehen: man muß nicht zu viel, und doch hinlänglich Samen ausstreuen, da im ersten Falle die Halme nicht gehörig auswachsen, im andern Falle aber dieselben so fett und voll Furchen werden, daß sie nicht zu Hüten oder andern feinen Geflechten brauchbar sind. Der beste Same dazu ist Sommerweitzen, da er das dünneste, feinste und längste Stroh gibt, und mehr Halme hervor bringt, als man von andern Getreidearten erhält. Zwar dient der Winterweitzen auch dazu; aber er gibt ein dickeres und weniger brauchbares Stroh. Ueberhaupt ist zu diesem Zwecke das Sommerkorn um so vorzüglicher, je dünner und kleiner es ist. Am schwersten hält es, den gehörigen Grad der Reife des Halms zu treffen, wenn man ihn ausreißen will: denn er darf weder zu dünn bleiben, noch zu stark werden. Wenn das Korn in den Aehren beynahe ganz ausgewachsen ist, so ist der Halm gesund und ohne Rostflecken; steht dieser länger, so wird es fleckig, und dient

höchstens zu Hüten, welche gefärbt werden. Man reißt daher die Halme kurz vor der Ernte der übrigen Getreidearten mit der Wurzel aus, und läßt sie 3 bis 4 Tage in Haufen trocknen, weil sie sonst schwer zu behandeln sind. Dann sondert man zuerst die Wurzeln davon ab, die zur Streu und zum Viehfutter dienen, drischt hierauf mit der größten Behuthsamkeit den Samen aus, ohne das Stroh zu quetschen oder zu brechen, sucht hernach die schlechteren Halme aus, die nur für das Vieh brauchbar sind, und legt die guten in 2 bis 4 Loth schwere Wellen zum Trocknen an die Sonne, wodurch sie schon weißer werden, und die zurück gebliebenen Körner vollends aus den Aehren fallen. Die kleinen Wellen liegen 6 bis 8 Tage, und werden dabey oft gewendet, damit so wohl die Sonne, als auch der Thau, recht darauf wirke: doch dürfen sie nicht auf Rasenplätze, noch weniger auf Blumen gelegt werden, weil die Halme sonst Flecken bekommen; auch muß man sie gegen den Regen schützen, der ihnen höchst verderblich ist. Nach dem Trocknen weicht man sie in einem Bache mit reinem Wasser ein, läßt sie sorgfältig wieder abtropfen, und bringt sie in die Schwefelkammer, d. i. kleine wohl verschlossene Kästen, die keine andere Oeffnung, als eine kleine Thür, haben, und von innen mit mehreren Reihen von Bretern versehen sind, worauf man die Wellchen legt, und sie gut aufbreitet, damit sie alle der Schwefel gehörig durchdringen könne. In den Kasten stellt man ein Gefäß mit brennendem Schwefel, und verschließt die Thür aufs genaueste. Nach 2 Tagen stellt man wieder ein Gefäß auf eben so lange Zeit hinein, nimmt dann endlich die Wellen heraus, und trocknet sie, weil sie gewöhnlich feucht sind, wieder an der Sonne. Im Florentinischen läßt man nach dieser Zubereitung die Halme durch die geschicktesten und schnellesten jungen Mädchen auslesen und sortiren. Alle fremde, zerbrochene oder zerquetschte Halme werden abgesondert, die guten nach Classen in dicke, mittlere und feine abgetheilt, worauf man von jeder kleine Büschel macht, die so viele Halme enthalten, als zur

Verfertigung eines Huts nöthig sind. Bey Verfertigung der Hüte macht man die Strohflechten einzeln zusammen, und zwar so, daß die Nadel rings herum unter den Maschen am Rande hinfährt. Den Kopf verfertigt man auf einem hölzernen Modell. Soll der fertige Hut weiß bleiben, so schwefelt man ihn noch ein Mahl in einer Trommel; die zum Schwarzfärben bestimmten Hüte überläßt man den Färbern. Hüte von anderer Art macht man aber aus vorher gefärbten Strohflechten, wovon man die meisten vorher durch Alaun zieht: diejenigen hingegen, welche eine grüne Farbe erhalten sollen, taucht man in eine völlig zubereitete schwarze Farbe, zieht sie sogleich wieder heraus, und wirft sie in frisches Wasser. Serviers neue Art, Hüte, Körbe, Beutel u. dgl. aus Stroh zu weben, besteht darin, daß, statt das Stroh auf die gewöhnliche Art zu flechten, eine Gaze, ein Netz, oder ein anderes Gewebe von Seide, Baumwolle, Flachs rc. in der Gestalt des zu machenden Hutes genommen, und dann mit dem Stroh durchwebt wird, indem man letzteres an eine Nadel steckt, die nach der Länge der Hand größer oder kleiner ist. Das Stroh wird dann durch Annähen an die Gaze befestiget, damit es sich nicht abtrennen oder abfallen kann, und diese dann entweder unterhalb dem Stroh gelassen, oder weggeschnitten. (Bohn u. allgem. Handlungszeitung.)

Stroh (einheimisches) zu Hüten zuzurichten.

Vielfältige Versuche haben gezeigt, daß man auch aus dem gewöhnlichen einheimischen Rockenstroh feine Geflechte erzeugen, und Strohhüte daraus verfertigen kann, welche den echten Florentiner-Hüten nicht weit nachstehen. Man wählt dazu die feinsten Halme, und zwar nur denjenigen Theil des Strohes, welcher der Aehre am nächsten steht, weil der Halm dort am feinsten, und daher zu dieser Arbeit am geneigtesten ist. Dieses sorgfältig sortirte Stroh wird geschwefelt, und in ein lauwarmes Laugenbad gebracht, worauf dann aus den-

selben die feinsten Strohbänder zu 13 Halmen, mittelfeine zu 11, und die gröbsten zu 7 Halmen geflochten werden. (André.)

Stroh verschiedenartig zu färben.

Zur blauen Farbe nimmt man Brasilienholz, und beizt das in Alaun gekochte Stroh damit. Thut man etwas gestoßenen Weinstein hierzu, so wird es braungelb. Roth färbt man es, wenn man in einen Topf eine Lage von Brasilienspänen oder Fernambuck richtet, das Stroh, welches man färben will, darauf legt, auf dieses wieder eine Lage von Fernambuckspänen und Alaun mit ungefähr ein Paar Loth schönem pulverisirtem arabischem Gummi bringt, dann das Ganze ein wenig beschwert, den Topf mit Fluß- oder Regenwasser anfüllt, und es so mit einander sieden läßt. Vermischt man diese Farbe mit der blauen, so wird es purpurroth. Die schwärzliche Farbe erhält man, wenn man das in Alaunwasser gesottene Stroh mit Blauholz und etwas Salz aufkocht. Schwarz wird es, wenn man in diese oder eine andere Farbe, welche es immer sey, ungelöschten Kalk schüttet. Mit Alaun, Grünspan und Essig färbt man es grün. Die Rinde von frischem Berberisbeerenholz, in durchgeseiheter Lauge gekocht, gibt die gelbe Farbe. Hierbey ist zu bemerken, daß alles Stroh mit einem beinernen Spatel geschlichtet und gestrichen werden muß, damit es seinen Glanz bekomme. Wenn es aus einer Farbe kommt, muß es in kaltes Wasser geworfen und abgespühlt werden. Insgemein muß es eine Stunde, auch wohl noch darüber, in der Farbe sieden. (Wiener Farben-Cabinett.)

Syrupe für Apotheker.

Diese etwas dicklichen Flüssigkeiten haben den Zucker zu ihrem Hauptbestandtheile, von welchem so viel in einer Flüssigkeit aufgelöset wird, als nur möglich ist, ohne daß sich der

Zucker wieder daraus in Krystallen ansetze. Die Syrupe sind, in diesem Zustande an mäßig kühle Orte gestellet, gegen die Gährung gesichert, die sonst leicht darin vorgeht, wenn zu viel Flüssiges darin enthalten ist. Man rechnet gewöhnlich auf 1 Pfund Zucker 8 bis 10 Unzen Flüssigkeit. Man läßt die Mischung nur einige Mahl aufwallen, damit sich die Unreinigkeiten des Zuckers um so besser als Schaum absondern können, gießt dann den Syrup durch ein wollenes Tuch, und bewahrt ihn nach dem Erkalten in einem trockenen Gefäße auf. Zur Bereitung der Syrupe gebraucht man die abgeklärten Säfte verschiedener Pflanzen und Früchte, und macht so den Himbeeren-, Kreuzbeeren-, Johannisbeeren- und andere Syrupe. Diese bereitet man nach Mönchs Vorschrift, indem man den Zucker vorher zur Tafelhärte kocht, und dann von den Fruchtsäften auf 1 Pfund Zucker 10 Unzen abgehellten Saft gießt, und ihn nur noch ein Mahl aufwallen läßt. Der Violensyrup, der Klatschrosensyrup und einige andere werden mit den Aufgüssen, die aus den frischen Blumenblättern bereitet worden, verfertiget. Zu andern Syrupen bedient man sich auch der bloß mit Wasser, oder auch, nach Beschaffenheit, mit einem Zusatz von Wein bereiteten Absude eines oder mehrerer Körper. Dahin gehören der Althee-, der Eichoriensyrup und andere, deren Anzahl ehedem sehr beträchtlich war, in den neuern Zeiten aber sehr eingeschränkt worden ist. Um das Candisiren der Zuckersäfte zu verhindern, gibt man den Rath, denselben etwas Honig zuzusetzen. Am besten verhüthet man dies aber, auch ohne diesen Zusatz, durch die Beobachtung des richtigen Verhältnisses der Flüssigkeit zum Zucker: daher ist ein anhaltendes Kochen unnütz, weil dadurch zu viel Flüssigkeit verdunstet. (Chem. Onomatologie.)

Taffet, Gaze, Bändern rc. Glanz zu ertheilen.

Um der Gaze Lebhaftigkeit, Steifigkeit und Glanz zu ertheilen, läßt man sie in Frankreich in Wasser weichen. Ge-

wöhnliches und destillirtes taugt aber nicht, sondern es muß über das Kraut des Gänserichs (Potentilla argentea L.) abgezogen seyn. Diese Pflanze ertheilt dem Wasser eigene Bestandtheile, welche dann wieder der Gaze die obigen gesuchten Eigenschaften geben. Auf ähnliche Art wird das über Wegerich (Plantago lanceolata major und media) abgezogene Wasser gebraucht, um weißem Taffet Glanz zu ertheilen, und das Krausemünzwasser (von Mentha crispa), um den durch Alter bräunlich und matt gewordenen Bändern Glanz und ihre vorige Farbe zu geben. (Allgem. Handlungszeitung.)

Taffet zu waschen.

In weißem Taffet löset man 8 Loth venetianische Seife in 8 Maß Regenwasser durch Kochen auf, läßt es bis zur mäßigen Wärme abkühlen, und wäscht den Taffet 2 bis 3 Mahl darin aus. Hierauf wird er, ohne ihn vorher ausgespühlt zu haben, geschwefelt, dann mit Gummi-Tragant, Flohsamen und sächsischem Blau auf die gewöhnliche Art gesteift, und zuletzt zwischen zwey Tüchern gemangelt, und mit dem Plätteisen glatt gestrichen. Der schwarze Taffet wird in eben einem solchen Seifenwasser, welches eine Nacht gestanden hat, 2 bis 3 Mahl gewaschen, und dann mit arabischem Gummi und Flohsamen gesteift, gemangelt und geplättet. (Weibl. Haus- und Kunstbuch.)

Tambourin-Sticken (das).

Eigentlich ist es eine Art von Kettenstichen. Man hat hierzu eine eigene Tambourin-Nadel, welche aus einem Häfte von Elfenbein, Holz oder Knochen besteht, das am Ende eine kleine Schraube zur Befestigung eines stählernen Häckchens hat, womit durch das Zeug gestochen, und der Faden in die Höhe gezogen wird. Man nimmt diese Nadel gerade wie eine Schreibfeder in die rechte Hand, welche oben auf die Rahme zu liegen kommt, doch so, daß sie auf den Stoff, in

welchen gestickt werden soll, senkrecht fällt. Die Seide, welche allemahl gezwirnt seyn muß, legt die Stickerin, nachdem erst ein Knoten am Ende gemacht ist, in Form einer Schlinge auf den Spitzfinger der linken Hand, und setzt sich hierauf an die Stickrahme ganz ohne Zwang, so, daß sie sich mit ihrer Nadel nach der Richtung des Risses mit Leichtigkeit wenden kann, sticht gerade durch den Taffet durch, und hängt die gedachte Schlinge vom Spitzfinger der linken Hand unter der Rahme an das Häkchen der Nadel so an, wie man eine Schlinge an ihren Häftel hängt; die rechte Hand zieht man dann sogleich wieder auf, und entledigt sich dieser angehängten Schlinge in einer kleinen Entfernung von ihrem Ursprunge, sticht mit der ledigen Nadel in der Mitte dieser Schlinge wieder durch den Taffet, und nun hängt der erwähnte Finger der linken Hand die andere gemachte Schlinge abermahls an das Häkchen, welches die rechte Hand wieder zu sich zieht, und die neue Schlinge über die vorige hinweg legt, gerade in der nähmlichen Entfernung, wie die erstere u. s. w. Man muß aber dabey wohl Acht geben, daß, wenn man genöthigt ist, entweder mit der Farbe, oder mit der ganzen Arbeit aufzuhören, man die letzte Schlinge wohl durchziehe, und sie auf der linken Seite befestige. Hiervon unterscheidet sich aber der Tambourin-Stich (Schlimmstich, Schneckenstich), welcher in der Mahlernaht derjenige Stich ist, der nach Schneckenart schlimm oder krumm herum an einander gestochen, und bey den Häkchen gebraucht wird. Man nähet zuweilen mit dieser Art Stiche Manschetten von Mousselin oder Kammertuch, welches auf einer runden Rahme geschieht, die in Form einer Trommel gespannt wird.

Telescope, metallische Spiegel zu denselben zu gießen.

John Mudge schmilzt dazu 2 Pfund schwedisches Kupfer, und wenn es geschmolzen ist, fügt er 14 1/2 Unze

gekörntes Zinn hinzu, zieht die Schlacke ab, und gießt alles in einen Inguß. Diese Masse darf aber nicht oft umgeschmolzen werden, und der Erfinder hält es für besser, beym ersten Schmelzen etwas von der angegebenen Menge des Zinns zurück zu halten, und es erst hinzu zu setzen, wenn man das Metall zum zweyten Mahle schmilzt, um den Spiegel zu gießen. (Philosophical Transactions.)

Tincturen zu den Aquaviten, um ihnen eine schöne, und dabey unschädliche Farbe zu geben.

Gelbe Tinctur. Man gießt auf 4 Loth wilden Saffran ein halbes Maß recht guten Weingeist, und setzt es einige Zeit in gelinde Wärme, so erhält man eine schöne gelbe Tinctur, die man zu allen gelbfarbigen Aquaviten am besten gebrauchen kann, weil dieser Saffran ganz ohne Geruch und Geschmack ist. Die beste gelbe Farbe gibt zwar der gewöhnliche Saffran: allein man kann die Tinctur davon nicht allen Aquaviten nehmen, weil sein gar zu starker Geruch und Geschmack manchen Liqueuren einen widrigen Geschmack mittheilen würde. — Oder man nimmt von den im Sommer blühenden so genannten gelben Veilchen (gelbem Lack) die Blätter ganz frühe ab, ehe noch die Sonne aufgegangen ist, und trocknet sie im Schatten. Auf 4 Loth davon, die man in eine Bouteille thut, gießt man ein halbes Maß guten Weingeist, setzt die Bouteille eine Zeit lang in gelinde Wärme, und verwahrt sie mit einem Stöpsel; so erhält man eine Tinctur nicht nur von sehr schöner gelber Farbe, sondern auch von gutem Geschmack. — Oder man thut 4 Loth recht fein gestoßenen Curcumé in eine Bouteille, gießt ein halbes Maß Spiritus darauf, verwahrt sie gut, setzt sie in gelinde Wärme in Sand, läßt sie so einige Zeit zum Ausziehen stehen, und hebt den Inhalt zum Gebrauche auf.

Himmelblaue Tinctur. Man macht hierzu ein Loth von dem feinsten Indig zu einem recht zarten Pulver, thut dies in eine gläserne Maßflasche, und gibt 1 1/2 Loth solches Vitriolöhl, welches den Indig auflöset, hinzu, das aber eigends in der Apotheke zu diesem Gebrauche gefordert werden muß. Doch hat man das Vitriolöhl behuthsam und nur nach und nach, und zwar im Freyen, nicht im Zimmer, darüber zu gießen, und sich dabey zu hüthen, daß man nicht mit der Nase zu nahe an die Flasche komme, damit man nicht damit den in Menge aufsteigenden Dampf einziehe: hernach rührt man diese Masse einige Mahl um, und läßt die Flasche unzugestopft stehen, bis der Indig aufgelöst ist, welches binnen 24 Stunden, höchstens noch ein Mahl so lange, geschehen seyn wird, wenn anders das Vitriolöhl gut gewesen ist. Dann gießt man 1 Seitel recht guten und doppelt abgezogenen Spiritus darauf, und stopft dann die Bouteille zu. Mit wenigen Tropfen dieser Tinctur läßt sich ein halbes Maß Liqueur sehr schön blau färben.

Grüne Tinctur. Man erhält sie, indem man den Aquavit erst himmelblau färbt, und dann sehr wenig von der mit Curcumé bereiteten gelben Tinctur zugießt. Je weniger oder je mehr man dazu nimmt, um so heller oder um so dunkler wird die grüne Farbe.

Leibfarbene oder Incarnat-Tinctur. Man gießt auf 1/4 Pfund zu feinem Pulver gemachtem Fernambuck 1/2 Maß guten Spiritus, setzt die wohl verwahrte Flasche in gelinde Wärme, und läßt sie so einige Zeit stehen, bis die Farbe ausgezogen ist.

Rothe Tinctur. Diese ist bereits unter dem Artikel: Calmus-Aquavit, angegeben worden.

Violette Tinctur. Man stößt dazu 1 1/2 Loth Cochenille sehr zart, thut sie in eine gläserne Maßflasche, gießt 1 Seitel guten 2 Mahl abgezogenen Spiritus darauf, ver-

wahrt die Flasche, und setzt sie eine Zeit lang in gelinde Wärme. Man kann mit dieser Tinctur vortreffliche Farben hervor bringen, je nach dem man viel oder wenig zu dem Aquavit gießt.

Alle diese Tincturen setzt man im Sommer in die Sonne, und im Winter auf den Ofen in Sand, und läßt sie nach Befinden 14 Tage, auch wohl 3 Wochen stehen, bis die Farben ganz ausgezogen sind. Nur hüthe man sich, die Flaschen in allzu große Hitze auf den Ofen zu stellen, in welcher Absicht es gut ist, sie nicht mit Korkstöpseln zu versehen, sondern sie bloß mit einer Blase zu verbinden, und in diese eine große Stecknadel zu stecken, damit man diese, wenn die Flasche erhitzt ist, heraus ziehen, und so Luft machen kann. Es ist nothwendig, daß jeder, der sich mit Liqueurziehen beschäftiget, beständig dergleichen Tincturen vorräthig hat, um sie sogleich anwenden zu können. Soll der Liqueur gefärbt werden, so gießt man die Tinctur, welche er erhalten soll, noch ehe er filtrirt wird, hinzu: er würde sonst trübe und unansehnlich werden, und man würde sich bemüßigt sehen, ihn nochmahls zu filtriren. Uebrigens versteht es sich von selbst, daß man diese Tincturen nach Erforderniß in größeren und kleineren Portionen ansetzen kann. (Nach dem Danziger Liqueur-Fabrikanten.)

Tischlerleim.

Man bereitet den Leim aus den festen und weichen thierischen Substanzen, Häuten, Pergamentspänen, Sehnen, Därmen, Knorpeln, Hörnern, Klauen, Knochen rc. Sie werden zu diesem Behufe verkleinert, anhaltend mit Wasser, am besten in einem Papinianischen Topfe, ausgekocht, die erhaltene Brühe von dem darauf schwimmenden Fette befreyet, dann durchgegossen, und nun so lange eingedickt, bis etwas derselben, das man zur Probe erkalten läßt, eine starke Gallerte bildet. Die Flüssigkeit wird nun ausgegossen, nach dem Er-

starren in dünne Tafeln geschnitten, und diese dann auf Netzen von Spagat oder Draht, die vorher mit etwas Oehl getränkt worden sind, getrocknet. (Hermbstädt.)

Töpferkunst.

Ein geschickter Töpfer muß zu den Waaren, welche er liefern soll, den erforderlichen Thon auszuwählen, und aus der Beschaffenheit eines vorhandenen Thons die vortheilhafteste Bearbeitung desselben zu bestimmen wissen. Manches läßt sich inzwischen durch eine schickliche Vermischung und Bearbeitung erzwingen. Thonarten, welche geschmeidig genug sind, um sich zu Gefäßen bilden zu lassen, und welche sich bey einem mäßigen Feuer bald hart brennen, aber bey einem stärkeren gänzlich fließen, werden, zumahl da sie die häufigsten zu seyn pflegen, vornehmlich zu den wohlfeilsten und gemeinsten Geräthen verarbeitet, welche, weil sie eine schnelle Verminderung der Kälte und Hitze wenigstens eine Zeit lang vertragen, die gemeinnützigsten sind. Sie würden nicht fähig seyn, Wasser und andere Flüssigkeiten zu enthalten, weil sie zu viel grobe Zwischenräume behalten, weßwegen man sie, wenigstens auf der Oberfläche, durch einen glasartigen Ueberzug verstopft. Thonarten, welche durch ein starkes Feuer zusammen sintern, aber nicht gänzlich in Fluß kommen, geben harte und feste Gefäße, welche alle flüssige, und selbst im Feuer zart fließende Körper zu enthalten fähig sind, aber bey einer plötzlichen Abwechslung der Hitze und Kälte zerspringen. Thonarten, welche im stärksten Feuer, ohne zusammen zu sintern, sehr erhärten, geben Gefäße, welche im heftigsten Feuer aushalten, und geschmolzene Metalle und Gläser, die nicht sehr zart fließen, zu enthalten geschickt sind. Die Erhärtung des Thons im Feuer hat verschiedene Grade. Der schwächste ist der, welcher die Bestandtheile, ohne sie zu verändern, nur zusammen backen läßt; und diesen bemerkt man bey den gemeinsten irdenen Waren. Ein stärkerer Grad ist der, da die Bestand-

theile zusammen sintern, oder durch einen schwachen Anfang der Verglasung sich sehr genau vereinigen, und einen mehr gleichartigen oder homogenischen Körper, welcher sich dem Glase schon etwas nähert, darstellen. Die verschiedenen Grade der Erhärtung verursachen sehr mannichfaltige Arten der Töpferware. Die reinsten Thonarten leiden im stärksten Feuer keine andere Veränderung, als die Erhärtung. Kallige, gypsige, eisenschüßige Erden verursachen, je nach dem sie mehr oder weniger beygemischt sind, einen größern oder geringern Grad der Schmelzbarkeit. In einem geringen Verhältnisse bewirken sie nur die Zusammensinterung. Ist der Thon sehr unrein, so darf die Ware nicht stark genug gebrannt werden, weil sie sonst in Fluß kommen möchte. Die reinsten Thonarten sind weiß, und behalten diese Farbe auch nach dem Brennen: aber nicht alle weiße Thonarten sind rein, und nicht alle weiße behalten ihre Farbe im Feuer. Rührt die Farbe eines rothen Thons nicht von metallischen Theilen, sondern von einem brennbaren Wesen her, so brennt er sich, auch sogar schwarzer, oft ganz weiß. Die Röthe aber zeigt gemeiniglich von der Gegenwart des Eisens. Die Geschmeidigkeit läßt sich nicht nach der Farbe bestimmen. Gemeiniglich werden die weißen Arten zu den feinsten Waren verwendet: aber aus rother Siegelerde machen der Türk und der Wallach die feinsten Gefäße und Pfeifenköpfe. Die Zurichtung des Thons geschieht, nach der Feinheit der Ware, durch Hülfe der Thonmühle, der Thonscheibe oder Schabe, durch Treten, Schlagen, Walgern, Schlämmen und Sieben. Die Sachen werden theils aus freyer Hand, theils auf der Scheibe, theils in Formen, theils durch Hülfe einer Leere (Schablone) gebildet. Die Töpferscheibe hat gemeiniglich oben eine hölzerne, unten eine steinerne Scheibe; zuweilen aber ist statt der untern ein großes Rad mit eisernen Speichen. Die meisten Arbeiter setzen sie mit ihren Füßen in Bewegung; einige aber, sonderlich in Frankreich, bedienen sich eines Stabes, womit sie an die Speichen schlagen. Auch gibt es Scheiben, wel-

che durch Hülfe einer Kurbel und eines senkrechten Rades von einem Knaben gedrehet werden. Zur Bildung des Thons braucht der Töpfer die Schiene und die Bechertraube, und mit dem Thondrahte nimmt er das fertige Stück von der Scheibe. Vermittelst einer Leere (Schablone) oder eines Calibers gibt man den Sachen, welche nicht so wohl Gefäße, als vielmehr Fußgestelle, Consolen oder Zierathen seyn sollen, die mannichfaltig gebogene Außenfläche. Entweder wird der Thon durch eine Scheibe an der unbeweglichen Leere herum geführt; oder der Thon, woraus das Stück gebildet werden soll, ist unbeweglich, und die Leere wird um dasselbe herum gedrehet. Die Formen der Töpfer sind gemeiniglich von Gyps. Damit die Ware sich leicht daraus ablöse, bestreicht man die Formen mit Oehl, und bepudert sie mit ungelöschtem Kalk durch ein Haarsieb. Die gebildete Ware wird erst wasserhart oder windtrocken gemacht: nachher wird die gemeinere mit einigen Farben überschmiert, gleich mit Glasur überzogen, und im Ofen hart gebrannt; die feinere aber wird windtrocken auf der Scheibe mehr ausgebildet und geglättet, dann erst gebrannt, glasirt, abgetrocknet, bemahlt und abermahls gebrannt. Jenes heißt die Mahlerey unter der Glasur, dieses die Mahlerey auf der Glasur oder die Schmelze. Glasur nennt man diejenige leichtflüssige mineralische Mischung, womit man die Töpferwaren überstreicht, um sie auf derselben verglasen zu können, und so wohl in der ersten, als in der zweyten Abtheilung dieses Werks sind unter ihren Rubriken die vorzüglichsten angegeben worden. Wird die Glasur vor dem Brennen aufgetragen, so pflegt man nur die Seite, welche glasirt werden soll, mit Thonwasser zu benetzen, und mit der trocknen pulverisirten Glasurmasse zu bestreuen. Geschieht das Glasiren nach dem ersten Brennen, so wird die Glasur gemeiniglich naß aufgetragen, indem man entweder die Ware darin eintunkt, oder die Glasur mit einer Quaste anspritzt. Bey der letzten Weise hat man den Vortheil, daß alle glasirte Gefäße gut bleiben, da hingegen bey der ersten

viele Materialien an Stücke verwendet werden, welche im Ofen mißrathen: aber man braucht auch dabey weniger Feuerung und Zeit. Die gemeinste Glasur ist Bleyglas: wenn aber dieses zu viel Bley hat, und zu dünn oder zu dick aufgetragen, und nicht so stark gebrannt ist, daß es mit dem untern Thone hat zusammen fließen können, so ist diese Glasur in Säuren leicht auflöslich, und macht den Gebrauch solcher Gefäße gefährlich. Die Bemahlung geschieht entweder aus freyer Hand, oder nach einer Zeichnung, die man mit Kohlenstaub durch durchlöchertes Papier aufgetragen hat. — Der gemeine Töpferofen ist gemeiniglich länglich viereckig, gewölbt, und hat an der einen schmalen Seite einen vertieften Feuerherd, aus dem die Hitze durch das vor ihm aufgemauerte Gitter und durch die Züge, welche man zwischen der über einander aufgestellten Ware gelassen hat, bis zum Rauchfange der entgegen gesetzten Seite, wo die Thür ist, spielt. Diese wird, nachdem der Ofen gefüllt worden, so wie auch zuletzt das Schürloch, nebst den daneben befindlichen Zuglöchern, zugemauert. An andern Orten hat man zu den feineren Sachen einen höheren Ofen mit einem doppelten durchlöcherten Gewölbe. Man feuert mit Holz, oder Steinkohlen, oder Torf. Feinere Sachen werden nicht dem unmittelbaren Feuer ausgesetzt, sondern in Kapseln gepackt, und in den Ofen gebracht. Man bäckt diese Muffeln aus einem feuerfesten Thone, und glasirt sie nicht. — S t e i n g u t nennt man diejenige feste Töpferware, welche im Feuer bis zum Zusammensintern, und auf der Oberfläche bis zum Verglasen gebracht wird. Das Letzte geschieht dadurch, daß man etwas Kochsalz, welches alkalisch ist, in den Ofen wirft, oder damit die Ware bestreuet. Auch kann man die Gefäße vor dem Brennen mit etwas Salzlake überstreichen; und zu eben dieser Absicht überstreuet man in Frankreich die schwarz gefärbte Ware mit gut ausgebrannter Asche. In andern Steingut-Fabriken knetet man Salz in den Thon. Hierher gehört unser so genanntes b r a u n e s S t e i n g u t, woraus Buttertöpfe, Milchäsche, Retorten,

Kruken, Wasserröhren u. dgl. gemacht werden. Die vorzüglichste Gattung ist das weiße oder gelbliche englische Steingut, das zwar in England erfunden wurde, aber auch in Deutschland von eben solcher Güte zubereitet wird. Man mischt zu dem weißen, geschlämmten, gesiebten und in Wasser verbreiteten Pfeifenthone calcinirte, klein gestoßene und durch Seidenflor gesiebte Feuersteine, oder derbe grobe Quarze. Um dieses Gemenge von dem überflüssigen Wasser so schnell zu befreyen, daß sich beyde Erden nicht durch ihr verschiedenes Gewicht trennen können, bringt man es in ein von Mauerziegeln aufgeführtes Behältniß, dessen glatter Boden aus glasirten Ziegeln zusammen gesetzt ist, und auf eisernen Stangen über einem Ofen ruhet. Unter der Verdünstung wird beständig gerührt. Wenn die Ware einige Stunden im Ofen gestanden hat, wirft man Kochsalz hinein; oder man setzt auch wohl in die Kapseln ein Näpfchen mit Salz, dem Manche etwas Arsenik beymischen, durch welchen gefährlichen Zusatz die Weiße erhöhet wird. Das gelbe Steingut wird nach dem Brennen mit einer schwefelgelben Glasur überzogen; oder auch mit Gold, mit einer hochrothen Farbe von Eisensaffran, mit blauen, grünen und schwarzen Farben bemahlt, oder mit Abdrücken von Kupferstichen geziert, und, um die Farben einzubrennen, von neuem in den Ofen gesetzt. — Zuweilen färbt man die ganze Masse, woraus Gefäße gebildet werden, z. B. braun, indem man der Pfeifenerde etwas Braunstein zumischt, oder schwarz, wie in Frankreich, durch den Rauch von grünem Holze. Zuweilen gibt man auch den Sachen das Ansehen des Aventurino, indem man Goldflimmer einstreuet. Manche Stücke von dem Gute werden auch vergoldet, indem man sie mit Mordant überstreicht, und hernach mit Goldschaum belegt. In Meißen brannte man vorzeiten aus einem rothen mit zartem Glimmer gemischtem Thone Gefäße, die wegen des Goldschimmers ein angenehmes Ansehen hatten, welches noch durch Schmelzwerk verschönert wurde. Sollte diese aus unbekannten Ursachen aufgehobene Arbeit nicht in Böhmen mit

großem Vortheile unternommen werden können? — Die Schmelztiegel, wovon die Ipser oder Passauer, dann die Böhmisch-Broder die bekanntesten sind, gehören unter die feuerfestesten Töpferarbeiten. Erste sind schwarz, färben neu ab, und erdulden leicht und oft eine ungleiche und abwechselnde Hitze. Sie werden in Ips und in Passau aus 2 Theilen klein gestoßenem Reißbley und 1 Theile Thon gemacht. Die letzten sind nicht so gut, wie die ersten. Zu sehr feuerfesten Tiegeln dienen auch die Mischungen aus rothem und gebranntem Thone mit etwas Glasspat; aus Thon und Serpentinstein; aus spanischer Kreide und gebranntem Kalk u. dgl. mehr. Zu den gemeinsten Töpferwaren gehören die Knicker, Schüsser, Schösser oder Spielkugeln, welche zuweilen glasirt werden. Eine unglaubliche Menge davon wird nicht allein in Europa, sondern auch in beyden Indien verkauft. Man verwechsle sie aber nicht mit denen, welche marmorne genannt werden, aus Topfstein, oder auch aus Marmor bestehen, und in Tyrol, Salzburg und anderwärts auf besondern Mühlen gemacht werden. Man sehe auch Fayance. (Beckmann.)

Töpferwaren (sehr feste) zu verfertigen.

Man erhält sie, wenn man rohen Thon und fein zeriebene Scherben unter einander mischt, auch wohl etwas Ziegelmehl oder Glasspath darunter mischt. Aus dieser gemischten Masse kann man nicht nur Oefen, sondern auch feuerfeste Tiegel verfertigen. Auch räth ein geschickter Chemist, 3 Theile weißen Thon und 1 Theil fein gesiebte Buchenasche untereinander zu mischen. (Funke.)

Tomback-Composition.

Gewöhnlich läßt man 5, 6, 7 oder 8 Theile Kupfer in einem Schmelztiegel im Windofen oder vor dem Gebläse recht verglühen, und trägt einen Theil Zink darauf, wodurch

das Kupfer eher, als sonst, zum Flusse gebracht wird. Beyde lösen einander auf, und vereinigen sich zu Einer Masse, noch besser aber, wenn man durch das Rühren zu Hülfe kommt. Mit dem Erkalten zeigt sich ein Metall, welches dem Golde an Farbe mehr oder weniger gleicht. Nach Margraf geben 11 bis 12 Theile Kupfer und 1 Theil Zink den schönsten und weichsten Tomback: auch erhält man aus 2 Unzen Kupfer, 1 Drachme Zink und eben so viel Zinn ebenfalls einen vortrefflichen Tomback von einer vollkommenen Goldfarbe. Einige schmelzen sehr reines Kupfer mit eben so viel reinem Zink zusammen. Andere machen die Zusammensetzung aus 4 Loth reinem Kupfer und 1 Loth gefeiltem Zink, und rathen, zur Verbesserung derselben noch 1 Quentchen Gold hinzu zu setzen. Noch Andere machen die Zusammensetzung von 7 Loth altem Dachkupfer, 5 Loth Messing und 1/2 Quentchen englischem Zinn. Jede dieser Zusammensetzungen ist gut, und man wird, wenn die Schmelzung gehörig beobachtet wird, einen guten Tomback, welcher der Farbe nach dem Golde sehr ähnlich ist, erhalten. Der englische Tomback hat Kupfer und Messing in gleicher Schwere zu Bestandtheilen, wozu man noch auf jedes Pfund von beyden 1 Loth Zinn zusetzt. (Bohn, Sprengel u. neuer Schauplatz der Natur.)

Tomback (weißen) zu machen.

Man schüttet 4 Loth dünne Messingbleche mit 2 Loth klar geriebenem Arsenik und 2 Loth Salmiak in eine irdene Cementbüchse zusammen. Diese Büchse läßt man 6 Stunden lang im Feuer. Das geschmolzene Metall schmelzt man mit dem vierten Theile Zink, Weinstein und Borax zusammen: so erhält man ein weißes Metall, welches einem eilflöthigen Silber ähnlich ist. (Neuer Schauplatz der Natur.)

Topf-Glasur (unschädliche).

Sie ist von Glaser in Magdeburg erfunden worden, und besteht aus weißen Glasscherben und Mineral-Alkali, von

denen man von jedem gleich viel nimmt, beydes möglichst fein zerstößt, es siebt und sorgfältig mischt. Diese Mischung lasse man in der Hitze recht trocken werden, thue sie in etwas starke schon ein Mahl gebrauchte Näpfe, und lasse sie im Töpferofen mit brennen. Dadurch wird die Masse zu einer Composition zusammen fließen, welche man wie die gewöhnliche Glasur behandelt, und dadurch den Töpfen eine ganz unschädliche Glasur geben kann. (Patriot. Miscellen.)

Trüffeln in Gärten zu ziehen.

Wenn man Trüffeln in Gärten cultiviren will, so muß man einen ebenen, lockern und sandigen Boden, und einen solchen Platz aufsuchen, welcher durch den Schatten nahe stehender Bäume gegen die Sonne geschützt ist, denselben gehörig umgraben, und einen etwas breiten und 15 bis 16 Zoll tiefen Graben herum ziehen. Dann wird auf den Boden desselben etwas lockere, sandige, durchgesiebte Erde gestreuet, und die Trüffeln in einer Entfernung von 12 bis 18 Zoll hinein gelegt. Hierzu wählt man große, vollkommen ausgebildete Trüffeln, welche schon in die Fäulniß überzugehen anfangen. Wenn sie eingelegt sind, bedeckt man sie einige Zoll hoch mit sehr lockerer, sandiger, fein gesiebter Erde, welche mit Kreide vermischt werden kann: hierauf macht man den Graben der Erde gleich, und begießt letztere ein für alle Mahl recht stark. Auf diese Art werden sich viele Knollen entwickeln, welche im folgenden Jahre eine reichliche Ernte liefern. (Theuß.)

Tusch (chinesischen) zu bereiten.

Delamettrie in Paris fand bey der Untersuchung verschiedener Stücke von chinesischen Tuschen, daß sie bloß aus Kienruß, einem thierischen Leim und etwas Kampher bestanden. Er machte daher aus geglühetem Kienruß, den er mit einem starken thierischen Leim gummirte, einen Tusch, den die dortigen Mahler für besser, als den schönsten chinesischen, er-

klärten. Der Pater Dentrecolles in Frankreich, der sich mit den Künsten der Chineser viel beschäftiget hat, glaubt entdeckt zu haben, daß man in China die Tusche aus den in verschlossenen Gefäßen verkohlten Fruchtkernen bereite, die nachher fein gerieben, mit warmem Wasser ausgewaschen, und mit einem Leim, der aus Fischbein und Ambra bereitet ist, geformt werden. Dancet erhielt auch aus Aprikosenkernen, die er auf ähnliche Art behandelte, einen vollkommenen Tusch. Andere lassen Kienruß in verschlossenen Gefäßen eine Stunde ausglühen, dann kalt werden, reiben ihn mit Wasser, worin Hausenblase aufgelöst ist, zu einem feinen Teige an, und lassen diesen in Formen trocknen. Eine andere mehr zusammengesetzte Art der Bereitung ist, daß man 2 Loth Rußschwarz in einem glasirten Topfe mit Wasser kocht, dabey aber den Schaum fleißig abnimmt. Dann vermischt man damit 2 Quentchen pulverisirten Indig und 1½ Quentchen gleichfalls pulverisirte schwarze Pfirsichkerne, und läßt die Mischung bis zur Dicke einkochen. Hierauf setzt man 1 Quentchen geröstete Cichorienwurzel, den Saft von einem ausgepreßten Feigenblatt und etwas in Wasser aufgelöstes arabisches Gummi hinzu, worauf man endlich den wohl unter einander gemischten Teig in Formen drückt, und ihn darin abtrocknen läßt. (Bohn.)

Tusche (vier Sorten wohlfeile) zu machen, aus welchen durch Mischung alle Farben und Schattirungen hervor gebracht werden können.

Bey diesen Tuschen hat man folgende allgemeine Regeln zu bemerken. Zuerst werden die Farbmaterien gehörig abgekocht, worauf man die Farbenbrühe durch ein leinenes Tuch ablaufen läßt, damit nicht nur die Späne, sondern auch alles Unreine davon geschieden werden. So lange noch die abgekochte und gereinigte Farbenbrühe heiß ist, wird die Farbe selbst durch die bey jedem Recepte vorgeschriebenen Salze ent=

wickelt. Da aber jedes Salz so wohl, als jede Farbenbrühe, noch viel erdichte, grobe und rohe Theile, die nicht zur Farbe gehören, bey sich führt, so muß die Brühe, wenn sich die Salze darin völlig aufgelöst haben, nach der Erkaltung durch Papier filtrirt werden, worauf die echten und reinen Farbtheile aus der Brühe so niedergeschlagen werden, daß sie sich sämmtlich zu Boden setzen, und man die wässerichten Theile beynahe ganz wasserhell davon abgießen kann. Nun werden die Farbetheile, welche sich niedergeschlagen haben, aufs vorsichtigste getrocknet, dann in einer Reibschale abgerieben, und durch ein Haarsieb gesiebt, um sie entweder als ein feines Pulver, wie der Carmin ist, aufbewahren, oder durch fernere Behandlung zu Farbentuschen zubereiten zu können. Letzteres geschieht, indem das Farbenpulver in einer Reibschale mit einem dazu tauglichen Gummiwasser abermahls so lange abgerieben wird, bis die Masse fein genug und gehörig dick geworden ist. Hierauf wird sie in beliebige Formen gefüllt, und darin langsam abgetrocknet.

1) Rother Tusch. Da der Tusch aus Cochenille sehr theuer zu stehen kommt, so ist es wohl vortheilhaft, einen eben so guten mit geringeren Kosten aus Fernambuckholz machen zu können: nur hat man darauf zu sehen, daß man echtes, trockenes und in Späne geschnittenes erhält, wodurch die Ausbeute an Farbe reichlicher, als bey den klein gemahlenen, ist. Man kocht davon 1 Pfund ungefähr in 4 Maß Wasser in einem irdenen Topfe, durchaus in keinem eisernen. Anfangs erhält man die Brühe eine Stunde lang nur so heiß, daß man die Hand darin erleiden kann, worauf man sie langsam so lange kochen läßt, bis die Hälfte des Wassers eingesotten ist, und folglich die Fernambuckspäne ihre färbenden Theile gewiß verloren haben. Nun läßt man die Farbebrühe durch ein leinenes Tuch in ein gut glasirtes oder porzellanenes Geschirr laufen, welches groß genug ist, um noch ein Maß Wasser dazu gießen zu können: denn man gießt noch ein Maß Wasser über die zurück gebliebenen Späne, so lange sie

noch warm sind, um die noch darin haftende Farbe vollends auszuziehen. Während nun die erste Brühe noch warm ist, rührt man 8 Loth klein gestoßenen englischen Alaun hinein, und läßt ihn ganz darin zerschmelzen, worauf man das zweyte Wasser von den Spänen abseihet, und es zu der ersten Farbebrühe gießt. So läßt man sie 24 Stunden ruhig stehen, und hernach durch ein Filtrum von zweyfachem weißem Druckpapier laufen. Das Grobe, welches in dem Papiere hangen bleibt, wird, da es kein schönes Roth abgibt, zu braunen Tuschen verwendet, und braucht deßhalb nicht weggeworfen zu werden. Die durch das Filtrum abgelaufene Brühe wird nun wieder warm, aber nicht heiß gemacht, um 4 Loth Zinnsolution darin auflösen zu können.

Wenn man sich dieselbe selbst machen will, so gehört dazu 1 Pfund gutes Scheidewasser, welches, wo nicht mit 3 Theilen Salpeter und nur 1 Theil Vitriol, doch mit gleichen Theilen derselben, aber nicht im umgekehrten Verhältnisse gemacht worden ist, weil nur der Salpeter, und nicht der Vitriol, der Farbe Schönheit und Lebhaftigkeit gibt; ferner 1 Pfund frisches reines Wasser, dann 2 Loth Salmiak, und, wenn man weiß, daß zu dem Scheidewasser mehr Vitriol, als Salpeter, gekommen ist, noch 3 Loth Salpeter. In dem Wasser wird zuerst der Salmiak und der Salpeter aufgelöst, und hernach zu dem Scheidewasser gegossen, welches nun ein Königswasser abgibt, das allein das Zinn, so wie auch das Gold, aufzulösen im Stande ist. Dies thut man in eine starke gläserne, hinlänglich geräumige Flasche, weil davon 1/3 leer bleiben muß, und gibt nach und nach von dem feinsten geraspelten, gefeilten oder gedreheten englischen Zinn hinein, so viel das Königswasser aufzulösen vermag, wobey man sich zu hüthen hat, daß sich die metallischen Dünste, welche während der Auflösung aufsteigen, nicht verflüchtigen, da sie viel zur Schönheit der Farben beytragen, weßwegen man auch die Flasche mit einem guten Pfropf zu versehen hat. Anfangs wird das Königswasser von dem Zinn gelblich, und diese Far-

be nimmt von unten auf immer zu, bis es zuletzt bis oben auf gelblich, auf dem untersten Grunde aber schwärzlich, und auf diesem weißlich wird, welches Letztere der Zinnkalk, das Schwarze aber der metallische Ruß ist, den man auch bey dem Schmelzen des Zinnes und Bleyes findet. Um nun die Zinnsolution ganz klar und hell zu bekommen, werden der Zinnkalk und die andern rohen Theile daraus mit ein wenig Kochsalz niedergeschlagen, worauf man sie 24 Stunden ruhig an einem temperirten Orte stehen läßt, dann die klare goldgelbe Solution in ein besonderes Geschirr abgießt, und sie gut verdeckt zu fernerm Gebrauche aufbewahrt.

Wenn sich nun die Zinnsolution mit der Farbebrühe wohl vermischt hat, und die färbenden Theile einiger Maßen zusammen gerinnen, so vollendet man den Niederschlag durch Zugießen einer Bleyzuckerauflösung. Zwar würde der Bleyzucker schon so, wie er ist, diesen Niederschlag bewirken: da er aber viele erdige Theile in sich enthält, welche die Masse verunreinigen würden, so thut man besser, wenn man so viel Wasser, als zu dessen Auflösung hinreicht, darauf gießt, und es sich abklären läßt, bis sich die kreidenartigen Theile zu Boden gesetzt haben, die Salztheile aber sich allein in dem Wasser ausbreiten und erhalten. Von dieser etwas weißlich aussehenden Bleyzuckerauflösung gießt man nun nach und nach so lange in die Farbebrühe, bis man sieht, daß dieselbe stark gerinnt. Ein gewisses Maß läßt sich dabey nicht vorschreiben, weil eben dieses Gerinnen und der darauf erfolgende Niederschlag theils von der stärkeren oder schwächeren Farbebrühe, theils von der mehr oder weniger gesättigten Bleyzuckerauflösung abhängt. Wenn nun die Brühe etwa 12 Stunden ruhig stehen geblieben ist, so kann man sie von der auf dem Boden sitzenden Farbemasse abgießen. Es ist um so weniger bey diesem Niederschlage durch den Bleyzucker ein bestimmtes Maß nöthig, da, wenn sich auch nicht alle färbende Theile auf Ein Mahl niederschlagen, man den ersten Niederschlag vorher absondern, und durch einen neuen Zusatz von Bleyzuckerauflösung zu der

Farbenbrühe einen neuen Niederschlag bewirken kann, wobey man sich in Rücksicht auf Feinheit 3 bis 4 Gattungen von Tusch zuzubereiten vermag, da die folgenden Niederschläge immer feiner, als der erste, werden.

Nun kommt es auf das Trocknen des Niederschlags an, welches weder an der Sonne, noch an dem warmen Ofen, sondern unter einem Obdache an der Morgenseite eines Hauses geschehen muß, wo man des Nachts vor Thau, und am Tage vor Staub und andern Unreinigkeiten sicher ist. Im Winter muß es freylich in einem Zimmer, aber weit entfernt von einem Ofen, geschehen, und man hat ihn durch gutes Zudecken vor Rauch und Staub zu verwahren. Dieses Abtrocknen geschieht am besten in flachen Porzellanschalen. Nun bleibt noch übrig, diese getrocknete Masse in einer serpentinsteinernen Reibschale aufs zarteste abzureiben, und das daraus entstandene Pulver durch ein feines Haarsieb zu sieben, worauf es nochmahls, aber auf nassem Wege, nähmlich mit Gummiwasser, und zwar von dem weißen Senegalgummi, abgerieben, und dann dick in die Formen gegossen wird, welche von englischem Zinn am besten sind. Wenn man die Tusche auf Verkauf macht, so ist es am schicklichsten, sie länglich, und unten etwas enger, als oben, zu machen. Man berechnet die Größe derselben, um einen sichern Preis darauf setzen zu können. Auch thut man gut, wenn man die Formen vorher sparsam mit wohlriechendem Oehle einschmiert. Will man die Tusche zeichnen, so kann das Zeichen entweder in den Boden der Formen eingeschnitten werden, oder man läßt sich hölzerne Zeichen stechen, die man den Täfelchen, wenn sie noch nicht ganz trocken sind, eindrückt. Das Trocknen der Tusche muß aber aufs vorsichtigste und langsam geschehen, damit sie keine Risse bekommen: auch hat man sie durch Zudecken mit Papier vor dem Staube zu bewahren.

2) **Citronengelber Tusch.** Hierzu gehören 1 Pfund Gelbholz in Spänen, 6 Loth englischer Alaun und 2 bis 3 Loth Zinnsolution. Es wird dabey eben so, wie bey



dem vorigen Tusch, verfahren. Das Gelbholz gibt diejenige gelbe Farbe, welche in Vermischung mit dem Blauen zu allen schönen und den mehresten grünen Farben gebraucht wird.

3) Blauer Tusch. Man bereitet sich hierzu zuerst eine Indig-Tinctur auf folgende Art. Man stößt und siebt 1 Pfund von dem feinsten Indig ganz zart, thut ihn in ein glasirtes irdenes oder in ein porzellanenes Geschirr, gießt nach und nach 6 Loth gutes rauchendes Vitriolöhl darüber, und rührt es während dessen mit einem hölzernen Spatel um. Da sich der Indig dabey erhitzt, und von der Vitriolsäure aufblähet, so wird es stark mit einander aufbrausen und rauchen, weßwegen man mit dem Gesichte abgewandt dabey stehen muß. Wenn aber alles Vitriolöhl in den Indig eingerührt ist, läßt man es, vor dem Staube bedeckt, bey gelinder Wärme 24 Stunden lang stehen, damit die Vitriolsäure Zeit hat, den Indig recht zu durchdringen und aufzulösen. Ob dies völlig geschehen sey, läßt sich abnehmen, wenn man einige Tropfen davon in ein Glas reines kaltes Wasser fallen läßt: breiten sie sich sogleich darin aus, so ist die Auflösung vollendet; fallen sie aber schwer zu Boden, bleiben daselbst liegen, und färben das Wasser bey dem Umrühren nur grau, so ist der Indig noch nicht völlig aufgelöst, und das Vitriolöhl ist nicht gut gewesen, weßwegen man noch 1 bis 2 Loth davon hinzu fügen, und es noch einen Tag in die Wärme stellen muß. Zeigt sich dann die Farbe noch nicht besser, so ist es ein Beweis, daß das Vitriolöhl gar nichts taugt, und zu wässerig gewesen ist, weßwegen man einen frischen Ansatz mit stärkerem und feurigerem Vitriolöhl machen muß. Ist aber die Auflösung gut ausgefallen, so kann man wenigstens 1 Maß Wasser, aber auch nur nach und nach, dazu gießen: denn auch bey dieser Vermischung mit Wasser erfolgt ein starkes Aufbrausen, wodurch die färbenden Theile noch mehr aufgelöst werden, und sich mit dem Wasser genau vereinigen, die erdichten Theile des Indigs aber sich zu Boden setzen. Je

feiner und schöner nun derselbe gewesen ist, desto weniger Erdtheile sind in demselben, und um so reicher ist die Ausbeute an Farbe. Diese Indig=Tinctur kann man wohl bedeckt Jahre lang aufbewahren, ohne daß sie absteht, und ihre Farbe verliert. Will man nun Tusche daraus machen, so stößt man auch 1 Loth feines Berlinerblau in einem Serpentinmörser recht fein, und gießt so viel von der Indig=Tinctur darauf, daß man es damit abreiben kann. Wenn nun auch dieses aufgelöst ist, vermischt man es mit der übrigen Indig=Tinctur, und läßt sie so ein Paar Tage stehen, bis sich alle unaufgelöste erdige Theile zu Boden gesetzt haben. Von dieser vermischten Tinctur nimmt man, so viel man will, in ein besonderes reines Geschirr, und gießt zu besserer Entwicklung der Farbe und zur Verschönerung derselben so viel Zinnsolution darunter, als nöthig ist, daß die Farbtheile einiger Maßen zusammen gerinnen; der völlige Niederschlag aber wird durch die Bleyzuckerauflösung bewerkstelliget. Nach Verlauf von 24 Stunden kann man das meistens helle Wasser davon abgießen, und die am Boden sitzende blaue Farbmasse 1 bis 2 Mahl aussüßen, um alle überflüssige Salztheile davon auszuziehen, worauf man die Brühe durch ein Filtrum von doppeltem weißem Papier laufen läßt, damit alle Farbtheile in dem Papier hangen bleiben, während das Wasser hell davon abläuft. Nun trocknet man diese blaue Masse, und verfährt übrigens wie bey dem rothen Tusche.

4) Schwarzer Tusch. Die Hauptsache hierzu ist eine Eisenbrühe. Man nimmt zu derselben dünne, nicht lange Stückchen altes Eisen, die man vorher mit einer Bürste abreibt, oder von dem Staube und Roste abwäscht, und dann in Feuer glühend macht. Dabey stellt man sich ein mehr hohes, als weites Geschirr von Eichenholz zur Hand, welches man auf 2 Drittel mit gutem Weinessig anfüllt, und dann, wenn man das glühende Eisen ein Stück um das andere mit der Zange heraus nimmt, dieselben in dem Essig ablöscht. Hiermit fährt man so lange fort, bis das Geschirr so weit voll

ist, daß der Essig nur noch ein wenig über dem Eisen steht; worauf man das Geschirr mit einem ebenen Deckel bis zur Erkaltung zudeckt, damit der Essig nicht ausdünste. Das Ablöschen des glühenden Eisens muß aber gemach geschehen: denn wenn der Essig einmahl davon heiß ist, so könnte er bey geschwindem Ablöschen ins Kochen gerathen, und über das Geschirr hinaus laufen. Wenn man nun so weit fertig ist, kocht man eine nicht gar zu dicke und zu schleimige Reisbrühe, die man in ein ähnliches Geschirr von Eichenholz schüttet, darin erkalten läßt, und dann in derselben auf die nähmliche Art glühend gemachtes Eisen ablöscht. Ist nun auch diese Brühe kalt geworden, so stellt man beyde Geschirre 8 bis 10 Tage in die Sonne und an die freye Luft, deckt sie aber, so bald Regenwetter zu befürchten ist, zu. Hierauf nimmt man das Eisen aus beyden Brühen heraus, gießt dieselben in ein anderes eichenes, aber größeres Geschirr zusammen, macht alles Eisen nochmahls glühend, löscht es wieder darin ab, und verfähret dabey ganz, wie vorher. Wenn nun das Eisen noch 8 bis 10 Tage in dieser vermischten Brühe gelegen ist, so läßt man sie durch ein Zapfenloch in die zwey ersteren Geschirre laufen, und stellt sie wohl zugedeckt, daß nichts Unreines hinein fallen kann, so lange hin, bis sich die Eisenbrühe so weit abgeklärt hat, daß man immer das Nöthige heraus nehmen kann, bis man zuletzt auf den Satz kommt, den man ausgießt, und dann das Geschirr so wohl, als das Eisen, wieder reinigt, und frische Brühe, wie die vorige, davon ansetzt. Diese Eisenbrühe, welche nach dem Abklären ganz braunroth, aber klar aussehen muß, ist ein vortreffliches Entwicklungsmittel zu allen schwarzen Pflanzenbrühen, und viel besser, wirksamer, wohlfeiler und weniger schädlich, als alle Vitriolarten: denn wenn man den Vitriol pfundweise zu einer schwarzen Farbe braucht, so reichen von dieser Eisenbrühe 4 Loth zu; und wenn der Vitriol bey Färbereyen die Waare taub, hart, spröde, und oft sehr mürbe macht, so werden sie durch diese Eisenbrühe geschmeidig, glatt und sanft im Angriffe; ja, sie gibt ihnen

einen Glanz, und macht die schwarze Farbe viel dauerhafter, als der Vitriol.

Die schwarze Farbe selbst zu machen, braucht man 1 Pfund Blauholz in Spänen, von obiger Eisenbrühe nach Verhältniß, und eben so viel Galläpfel-Tinctur. Das Blauholz wird mit 4 Maß Wasser abgesotten, und bis auf die Hälfte der Brühe eingekocht: dann werden die Späne herausgenommen, und man läßt die Farbbrühe durch ein leinenes Tuch ablaufen. So lange die Brühe noch warm ist, werden auf jedes Maß derselben 4 Loth Galläpfel-Tinctur und eben so viel Eisenbrühe hinein gerührt. Die Galläpfel-Tinctur ist leicht zu machen. Man stößt schwarze Galläpfel nicht gar zu klein, füllt davon einen gläsernen Kolben zur Hälfte an, und gießt darauf nicht eben zu alten, aber auch nicht zu jungen, sondern schon 2 Mahl von der Hefe abgelassenen weißen Wein, bis der Kolben voll ist, und stellt es so lange zum Destilliren an die Sonne, bis die Galläpfelbrühe ganz roth davon wird, die man hernach in einen andern Kolben abgießt, ihn zudeckt, und auf die Galläpfel frischen Wein schüttet, bis er alle Kraft heraus gezogen hat, und die Galläpfel ganz weiß da liegen. Diese letzte Brühe wird zu der vorigen gegossen; man filtrirt sie dann durch ein leinenes Tuch, und hebt sie zum Gebrauche auf. Sie wird klar, gleich einem alten Weine, und ist ein sehr wirksames Mittel bey der Seidenfärberey. Man kann sie zu manchen dunkeln Farben mit vielem Vortheile gebrauchen, und sie ist viel wirksamer, als der Absud von Galläpfeln, der immer etwas unrein, trübe und schleimig ist.

Wenn nun die zu den Tuschen bereitete Brühe, welche eine schöne schwarze Farbe hat, erkaltet ist, läßt man sie noch ein Mahl durch ein leinenes Tuch laufen, damit alle unreine und grobe Theile davon wegkommen; diese filtrirte schwarze Brühe wird dann niedergeschlagen, damit sich die färbenden Theile auf den Boden setzen, und man die wässerigen Theile ganz leer von Farbe und hell abgießen kann. Zu diesem Niederschlage aber kann man die Bleyzuckerauflösung nicht gebrau-

chen, sondern man muß Vitriolöhl dazu anwenden, wovon man so lange zu der schwarzen Farbe gießt und einrührt, bis ein starkes Gerinnen erfolgt, die färbenden Theile sich zu Boden schlagen, und die wässerigen davon abgegossen werden können. Uebrigens wird ganz so, wie bey dem vorigen Tusche, verfahren. Dieser schwarze Tusch besitzt alle Eigenschaften, welche der chinesische hat; er ist leicht, fein, läßt sich mit dem Pinsel bis ins Unendliche verziehen oder verwaschen, fließt nicht aus, wenn Wasser darauf kommt, ist mithin dauerhaft, und hat eine schöne Schwärze.

Wer nur einiger Maßen mit der Farbenmischung bekannt ist, wird aus diesen 4 Gattungen von Tuschen alle mögliche Farben heraus bringen: wer es aber nicht ist, der muß es durch Versuche lernen, da der Unterricht hierzu sehr wenig beytragen kann. So gibt z. B. viel Schwarz und wenig Blau die so genannten Eisenfarben; etwas weniger Schwarz und wenig mehr Blau Stahlfarben; Schwarz und Blau zu gleichen Theilen Bleyfarben; Schwarz und Blau in mehrerer Verdünnung Silberfarben; mehr Blau als Schwarz Zinkfarben; aus Gelb und Blau sind aber alle mögliche grüne Farben hervor zu bringen, wozu jedoch oft Schwarz und Roth eingemischt werden muß. Schon die Ansicht einer Farbe kann oft allein zu einer gehörigen Mischung leiten. Wer sieht nicht, daß bey dem Meergrünen Gelb die Grundfarbe ist? Er wird also 3 Theile Gelb und 1 Theil Blau dazu nehmen. Eben so zeigt das Auge, daß das Seladongrün kaum noch unter die grünen Farben gesetzt werden kann, weßwegen man Blau zur Hauptfarbe, und etwa den achten Theil Gelb zur Mischung nehmen wird.

Die Farbenmassen zu den oben erwähnten Tuschen mit ihren Mischungen dienen auch vortrefflich zum Papierfärben: man braucht sie dazu, wenn sie gereinigt, filtrirt und niedergeschlagen, aber noch nicht ausgesüßt sind, worauf ihnen Gummi zugesetzt wird. Auch hierzu muß eigener Geschmack bey den Mischungen und Verdünnungen leiten. Das so genannte Post-

papier ist hierzu, und vorzüglich zu dem Titelpapier, das tauglichste. Papier, welches mit Kalk, Kreide oder Gyps behandelt ist, muß vorher durch ein mit Vitriolgeist sauer gemachtes Wasser, welches mit der Indig-Tinctur ein wenig gebläuet worden ist, gezogen werden, wenn die Farbe darauf schön ausfallen soll. Man wird bey diesem Durchziehen ein Aufbrausen bemerken, wobey sich eine Menge kleine Bläschen auf dem Papiere aufwerfen. Zieht man nun ein solches kalkiges Papier nicht vorher durch Sauerwasser, sondern bringt es sogleich in eine der Farbbrühen, so setzen sich diese Bläschen auch an, und hinterlassen viele weiße Puncte auf dem Papiere, die erst verstrichen werden müssen. Zur Papierfärberey mit diesen Farbbrühen gehört aber, wenn man es auf beyden Seiten färben will, folgende Einrichtung: 1) Geschirre, welche die Form eines ganzen Bogens haben, dabey so geräumig sind, daß man noch auf allen Seiten Platz hat, das Papier mit den Fingern umzuwenden, und es, wenn es seine Farbe hat, heraus zu heben. Da man, wenn man das Papier auf beyden Seiten färbt, immer nur Einen Bogen in die Farbbrühe legt, so darf dieses Geschirr nur etwa 2 Zoll tief seyn, daß man genug Farbbrühe hinein thun kann, um den Bogen darin nach seiner Fläche hinein zu legen, unterzutauchen, und schwimmend zu erhalten, weil er nie auf den Boden zu liegen kommen darf. Diese Geschirre können von Holz, Kupfer oder Blech, und in den letztern Fällen verzinnt seyn. Um geschwinde arbeiten zu können, braucht man 2 bis 3 solche Geschirre neben einander, doch, um der Reinlichkeit willen, nur mit einerley Farbe, weil sich die Farben durch das an den Fingern Bleibende mischen würden, wenn man zwey bis drey Farben auf Ein Mahl vornehmen würde. 2) Eine Bank mit einem rings herum laufenden Gestelle, worauf man eben die Geschirre mit den Farben stellt. Sie muß breit genug, und von solcher Höhe seyn, daß man sich nicht bey dem Manipuliren zu bücken braucht. 3) Ein etwas tiefes hölzernes Wassergeschirr, welches weit genug ist, um die aus

der Farbe genommenen Bogen hindurch zu ziehen, und gleichsam von den unreinen Theilen der Farbe, die an dem Papiere sitzen möchten, abzuwaschen. Dieses Wasser muß aber von Zeit zu Zeit, so bald es unrein ist, ausgeleert, und mit frischem ersetzt werden. 4) Ein Gestell mit ausgespannten Schnüren, um die gefärbten Bogen, nachdem sie in dem Wasser gereinigt worden sind, daran aufzuhängen und abzutrocknen. Man gibt diesem Gestelle einen Platz zur Seite neben sich in halber Mannshöhe, damit man jeden Bogen bequem aus dem Wasser auf die Schnüren bringen kann, ohne sie zu zerreißen, welches bey nassem Papiere leicht geschehen kann. Den Beschluß dieser Färberey macht das Glätten mit dem Glättsteine, oder auch, daß man es bloß durch Rollen laufen läßt, vorzüglich wenn das gefärbte Papier zum Schreiben oder zum Mahlen gebraucht werden soll, wobey es besser ist, wenn das Papier nur eben und glatt, aber nicht glänzend ist. Man braucht hierzu nur 2 Rollen in der Breite des Papiers von hartem Holze, etwa 6 Zoll im Durchschnitte, die nur simpel, jedoch glatt und eben, gemacht sind, und einen gleichen Druck haben, daß die Maschine leicht von Einem Menschen getrieben werden kann. Das Papier wird vorn hingehalten, läuft zwischen die Rollen durch, und fällt hinten in eine dazu bestimmte Kiste hinab.

Zum Färben des Papiers, welches mit diesen Farbenmassen bloß auf Einer Seite angestrichen wird, braucht man folgende Einrichtungen und Geschirre: 1) Eine Tafel, worauf man Platz genug hat, seine Farbe und alles dazu Gehörige darauf zu stellen und zu legen. 2) Ein flaches hölzernes oder irdenes Geschirr zu der gummirten Farbe, welche aufgetragen werden soll, für jede Farbe ein besonderes. 3) Für jede Farbe besondere etwas große Pinsel von feinen Borsten, damit die Farbe gleichförmig auf das Papier komme. 4) Etwa eines Zolls dicke glatt gehobelte Breter in der Größe eines ganzen Papierbogens mit einer Handhabe auf der einen Seite, auf welche das Papier zum Anstreichen gelegt wird.

5) Ein Gestell mit Schnuren, das angestrichene Papier darauf zu hängen und zu trocknen. Wo die Papierfärberey stark getrieben wird, läßt man die Bogen von dem Brete weg nur halb trocknen, und bringt sie hernach mittelst eines Kreuzes auf in der Höhe des Zimmers von einem Ende desselben bis zum andern angebrachte Schnuren, um sie daselbst vollends trocknen zu lassen. 6) Eine Einrichtung zum Rollen und Glätten des Papiers, wie oben. Eigentlich sollte das Titelpapier nicht auf besondern Glanz geglättet werden, weil es, gleich dem Maroquin-Papier, rippicht anzusehen seyn soll, und der Buchbinder es ohnehin mit seinen dazu bestimmten Eisen, wenn er es auf die Bücher aufgepappt hat, glättet; und so ist das Durchziehen durch zwey Rollen schon fast überflüssig, da die schönen Farben hier die Hauptsache sind. Uebrigens sind diese Farbemassen auch zum Färben des Leders und des Strohes anwendbar. (Auszug aus Gühlichs Kunst, Tusche zu machen.)

Ultramarin.

Diese blaue Farbe wird aus dem Lasursteine bereitet, und besteht vorzüglich aus Eisentheilen. Um sie aus dem Steine abzuscheiden, glühet man von allen Unreinigkeiten und fremden Steinarten gereinigte Stücke desselben, löscht sie in Weingeist ab, reibt sie fein, und scheidet die farbenlosen Theile durch Schlämmen mit Wasser davon: den getrockneten Rückstand vermischt man mit einer Masse aus gleichen Theilen Harz, Terpentin, Mastix und etwas Leinöhl. Diese Harzmasse wird dann mit Wasser oder verdünnter reiner Aschenlauge übergossen, und damit durchgeknetet, wodurch sich die blaue Farbe absondert, die hernach gehörig abgespühlt und getrocknet wird. Das Auswaschen der Harzmasse setzt man so lange fort, als sich noch blaue Farbe ausscheiden läßt. (Chem. Onomatologie.)

Veilchensaft.

Man stoße 1/2 Pfund wohl gereinigte blaue Veilchen, weiche sie 24 Stunden lang in frischem Brunnenwasser ein, drücke sie dann aus, gebe frische Veilchenblätter dazu, und drücke sie wieder aus, bis der Saft ganz dick ist. Dieser wird mit Zucker gekocht, bis er zur gehörigen Stärke kommt. Oder man gieße gesottenen und wohl abgeschäumten Zucker laulich auf gestoßene Veilchen, und lasse es 24 Stunden stehen: dann setze man es in siedendes Wasser, damit sich der Zucker zertheile; zuletzt zwinge man es durch ein Tuch. (Allgem. Haushaltungs-Lexikon.)

Veilchenöhl.

Man nimmt süße Mandeln, so viel man für gut befindet, und thut zu jedem Pfund 1/2 Pfund ungewaschene, aber rein abgepflückte Veilchenblätter. Die Mandeln werden gebrühet, damit die Schalen abgehen, und mit den Veilchenblättern in einem Mörser gestoßen. So bald daraus ein feiner Teig geworden ist, thut man denselben in ein reines Tuch, und preßt das Oehl mittelst einer Presse heraus.

Veilchen-Syrup.

Man nimmt hierzu 1 Pfund frisch gepflückte Veilchenblätter, 1 1/2 Pfund Flußwasser und 1 1/2 Pfund geläuterten Honig. Die Hälfte der Blätter wird in eine zinnerne Flasche gethan, das mit dem Honig gemischte Wasser kochend darauf gegossen, und die Flasche gut zugemacht. So läßt man es über Nacht stehen. Des Morgens wird das Wasser abgegossen, die Blätter ausgedrückt, und die andere Hälfte der Blätter in die Flasche gethan. Das abgegossene Honigwasser läßt man wieder kochen, gießt es siedend heiß über die Blätter, und läßt es nochmahls die Nacht über damit stehen. Des Morgens verfährt man damit eben so, wie vorher, läßt

das mit dem Veilchensaft vermischte Honigwasser auf Kohlen zu einem ordinären Syrup einkochen, thut diesen in ein gläsernes oder anderes Gefäß, und hebt ihn zum Gebrauche auf. (Allgem. Küchen-Lexikon.)

Vergoldung (griechische).

Man verrichtet sie mittelst einer zur Oehldicke abgedampften Auflösung des Goldes in einem mit Alembrothsalz versetzten Scheidewasser, worin das eingetauchte Silber schwarz wird, nach dem Ausglühen aber, welches darauf vorzunehmen ist, vergoldet erscheint. Auf demselben nassen Wege vergoldet man auch Messing und Stahl, wenn man sie in eine Goldauflösung, oder Auflösung der Goldkrystallen in destillirtem Wasser, eintaucht, und nachher polirt. Das Alembrothsalz besteht aus ätzendem Quecksilber-Sublimat und aus Salmiak, die man entweder zu gleichen Theilen, oder in andern Verhältnissen zusammen mischt.

Versilberung.

Sie geschieht entweder auf kaltem, oder auf heißem Wege. Zu der kalten Versilberung bedient man sich des aus der Salpetersäure mit Kupfer oder mit Salzen gefällten Silbers, welches mit Kochsalz, Salmiak, Weinstein oder Alaun fein zusammen gerieben, und dann mit Speichel auf das Metall angerieben und polirt wird. Zur heißen Versilberung wird das Metall mit einem Gemenge von obigen Salzen, auch wohl noch von ätzendem Quecksilber und von Silber, bestrichen und geglühet. Gewöhnlich bedient man sich hierzu auch des Silber-Amalgama.

Verzinnung der Nadeln.

Die Nadeln werden vorher mit Weinstein abgekocht, und dann in einen länglichrunden kupfernen Kessel gebracht, worin

ein eisernes Kreuz mit vier gleichen Armen angebracht ist, so, daß zwey Arme, welche der Länge nach in dem Kessel liegen, die Wände desselben nicht berühren. Auf dieses Kreuz setzt man eine dünne Platte von reinem Zinn, und belegt sie mit einer 4 Linien dicken Schicht Nadeln, die man wieder mit einer Zinnplatte bedeckt: auf diese Weise fährt man fort, bis der Kessel beynahe voll ist, gießt ihn voll Wasser, setzt etwas Weinstein hinzu, und läßt es etwa 5 Stunden lang bedeckt sieden, spühlt sie hernach mit Wasser ab, und trocknet sie gehörig. — Um eiserne Nadeln zu verzinnen, werden sie in Essig gelegt, mit Sägespänen getrocknet, und in einem unglasirten irdenen Topf (der Verzinnkruke) über Feuer so lange hin und her geschüttelt, bis sie eine gelbbläuliche Farbe angenommen haben. Dann wird das Zinn in dünnen Stäbchen eingetragen: wenn es geschmolzen ist, wird Salmiak hinein geworfen, und der mit einem hölzernen Zapfen verschlossene Topf stark herum geschüttelt, und wenn die Verzinnung gehörig geschehen ist, werden die Nadeln in Wasser abgespühlt. (Chem. Oncmatologie.)

Violett auf Seide.

Wenn diese Farbe echt seyn soll, so muß sie aus Carmin und Indig zusammen gesetzt werden. Zu der Vorbereitung der Seide nimmt man auf 5 Pfund derselben 1 Pfund Seife, worauf sie so, wie es unter dem Artikel: Carmoisinroth, gelehret wurde, gealaunet wird. Auf jedes Pfund Seide nimmt man ungefähr 4 Loth Cochenille: ob mehr oder weniger, dies kommt auf die Schattirung an, welche man der Seide geben will. Das Bad bereitet man auf folgende Art zu. Man füllt einen Kessel halb mit Wasser an, und läßt die Cochenille 1 gute Viertelstunde lang darin kochen: unterdessen theilt man die Seide in kleinere Theile, und füllt hernach den Kessel mit Wasser an. Nun legt man die Seide hinein, und drehet sie mit aller Vorsicht um, damit sich die

Farbe gleich einziehe. Wenn dies geschehen ist, verstärkt man das Feuer, um das Bad zum Kochen zu bringen. Es muß 2 Stunden kochen, indeß die Seide immer fleißig umgewendet wird. Bemerkt man, daß das Bad noch nicht ganz ausgezogen ist, so pflegt man die Seide nach 5 bis 6 Stunden in ein Sodabad zu thun. Hierauf wird sie gewaschen, in Flußwasser geklopft und zugerichtet. Dann wird sie durch die Blauküpe gezogen, die nach dem Grade der Höhe, die man dem Violett geben will, stärker oder schwächer seyn muß. Zuletzt füllt man einen Kessel mit klarem Wasser an, nimmt auf 15 gewöhnliche Wassereimer 1 Pfund Seife, und läßt dieses zusammen stark kochen. Dann bringt man alle Stücke auf Stöcke, taucht sie so hinein, daß ihre 2 Enden über den 2 Seiten des Gefäßes zu liegen kommen, und alle Strehne, doch nicht ihr oberer Theil, welcher durch die Stöcke zurück gehalten wird, senkrecht ins Bad hängen: auch darf das Gefäß nicht bis obenan voll seyn. Dann wendet man eins nach dem andern um, damit auch der geringe Theil der Seide, welcher oben war, eingetaucht werde. Diese Arbeit muß ohne Innehalten so oft wiederhohlt werden, bis die Seide ganz gleichfärbig ist. Will man derselben einen bläulichen Schimmer geben, so wird etwas Blau nach dem Maße, wie sie schattirt werden soll, hinzu gesetzt. Auch muß man bedacht seyn, das Bad während der ganzen Verrichtung heiß genug zu erhalten, doch ohne es völlig kochen zu lassen. So bald die Seide fertig ist, und eine durchaus gleiche Schattirung erhalten hat, windet man sie aus, und breitet sie auf Stangen, um sie völlig zu trocknen.

Violett auf Leinen.

Man weicht auf jedes Pfund Zeug 1/2 Pfund Brasilienholz und 3 Loth Alaun in 4 Maß Wasser 12 Stunden lang ein: dann läßt man es eine halbe Stunde kochen, und

thut 1 Loth Salzburger Kupferwasser hinzu, läßt es 1/2 Stunde lang kochen, spühlet es aus, und trocknet es.

Violett auf Wolle.

Auf 1 Pfund Garn nimmt man 4 Loth Alaun und 2 gute Hände voll Weizenklen, läßt beydes in 3 Maß Wasser aufkochen, rührt es gut unter einander, legt das Garn hinein, und kocht es 1 gute halbe Stunde darin: dann nimmt man es heraus, läßt es kalt werden, und spühlt es gehörig aus. Nächst diesem wird 1/4 Pfund braunes Brasilienholz mit 4 Maß Wasser in einen Kessel gethan, 1/2 Stunde gekocht, dann vom Feuer gehoben, das Klare in einen andern Kessel abgegossen, die Farbe wieder kochendheiß gemacht, das Garn hinein gelegt, und so lange zugedeckt darin liegen gelassen, bis alles kalt geworden ist: hierauf nimmt man es heraus, um es dann, wie gewöhnlich, auszuspühlen und zu trocknen. (Nach Gühlich.)

Vitriolöhl.

Wegen der dicklichen, einem fetten Oehle ähnlichen Beschaffenheit der stärksten Vitriolsäure gibt man ihr den uneigentlichen Nahmen Oehl. In diesem Zustande ist sie fast noch ein Mahl so schwer, als das Wasser, und sie erfordert 546 Grad Hitze nach Fahrenheit, ehe sie zum Sieden kommt. Man unterscheidet im Handel gewöhnlich Nordhäuser und englisches Vitriolöhl. Ersteres wird aus dem gemeinen Eisenvitriol, welcher vorher durch Brennen seines überflüssigen Wassers beraubt worden, ohne Zusatz aus irdenen Retorten mittelst eines heftigen Feuers destillirt. Zuerst geht eine schwächere Säure über, welcher dann das so genannte Vitriol in Gestalt dicker weißer Nebel folgt: in dem Destillir-Gefäße bleibt ein braunrother Rückstand (Caput mortuum Vitrioli), woraus sich ein dephlogistisirter Eisenwi-

triol auslaugen läßt. Das englische Vitriolöhl, welches auch in der Schweiz und in verschiedenen Orten Deutschlands verfertigt wird, steht gegen das Nordhäuser in einem ungleich niedrigeren Preise, ist aber in Absicht seines Gehalts an Säure demselben im Ganzen nicht nachzusetzen, und kann zu manchen Arbeiten mit Vortheil verwendet werden, wenn auch in einzelnen Fällen das Nordhäuser unverkennbare Vorzüge hat. Die fabrikmäßige Bereitung geschieht in England nach Keirs Berichte auf folgende Art. Man bedient sich dazu großer bleyerner Gefäße, Häuser (Houses) genannt: diese sind von prismatischer Gestalt, ungefähr 10 Schuh hoch; ihre Grundfläche, die ein rechtwinkeliges Viereck ausmacht, ist 6 Schuh lang und 4 Schuh breit: auf dem Boden des Gefäßes befindet sich etwas Wasser, um die Verdichtung der Dämpfe, welche aus dem angezündeten Schwefel entwickelt werden, zu befördern; die Gefäße selbst müssen auch über dies stets mit den Dünsten des siedenden Wassers angefüllet, und ihre inneren Seitenwände damit befeuchtet werden. Auf den Boden oberhalb des Wassers wird ein kleines Gefäß, welches einige Pfund Schwefel mit einer kleinen Menge von Salpeter vermischt enthält, gestellt, und durch Berührung mit einem glühenden Eisen angezündet. Der Dampf des brennenden Schwefels steigt langsam in die Höhe, und muß durch eine genaue Verstopfung der Oeffnung in dem Gefäße zurück gehalten werden, welches auch nicht eher geöffnet wird, als bis sich die schwefelsauern Dämpfe völlig verdichtet haben: dann wird der Schwefel von neuem angezündet, und so bis zur gänzlichen Verbrennung desselben fortgefahren. Wenn sich auf diese Weise eine hinlängliche Menge Säure gesammelt hat, wird dieselbe aus dem Gefäße heraus genommen, durch das Aussstellen an die Luft ihres flüchtigen Schwefelgeruchs beraubt, und dann durch Entziehung ihrer wässerigen Theile mittelst der Destillation verstärkt und gereinigt. Nach andern Berichten findet sich bey den Vorrichtungen zu dieser Arbeit einige Abweichung: darin kommen aber alle überein, daß man sich zur Verbren-

nung des Schwefels des Zusatzes von Salpeter bedient, welcher die Dephlogistisirung des Schwefels durch die bey seinem Verbrennen sich aus ihm entwickelnde Lebensluft befördert, und durch den Beytritt ihres Feuers die Vitriolsäure darstellen hilft. Die Anwendung bleyerner Gefäße bey der Bereitung des englischen Vitriolöhls hat aber doch den Nachtheil, daß sich darin etwas von diesem Metalle auflöset: vorzüglich ist der Bodensatz, der sich in demselben zuweilen zeigt, bleyhaltig. Ueber dies enthält es noch andere Salze, ins besondere vitriolisirten Weinstein, dann freye Salpetersäure, wie dies der eigene Geruch dieser Farbe beweist. Diese Beymischungen sind um so leichter begreiflich, da es ausgemacht ist, daß man sich zur Entfärbung des Vitriolöhls der Salpetersäure, oder auch wohl nur des Salpeters selbst bedient. Bey der Vermischung mit gleichen Theilen des stärksten Weingeistes zeigen sich die fremden festen Theile als ein Niederschlag, der zuweilen in haarförmigen Krystallen, meistens aber in unbestimmter weißer Gestalt erscheint. — Zu Arbeiten, die eine reine Vitriolsäure erfordern, reinigt man das Vitriolöhl nach Westrumbs Angabe am besten, wenn man dasselbe in einer geräumigen, mit einer Vorlage ohne Klebwerk versehenen Retorte so lange erhitzt, bis das Brennbare abgeschieden, und die Säure ganz weiß geworden ist. Diese wird dann aus kleinen, etwa 18 Unzen fassenden Retorten, die mit der Säure zur Hälfte angefüllt sind, in die ohne alles Klebwerk angelegte Vorlage übergetrieben, indem man die Retorte in einem Tiegel überall mit Sand bedeckt, und in einen gut ziehenden Windofen setzt, so daß der Tiegel in einer schrägen Richtung an der einen Wand des Ofens ruhet. Ein mäßiges Feuer, wobey der Tiegel glühet, treibt die Säure über: erscheinen starke Dämpfe, so muß, um das Zerspringen der Gefäße zu verhüthen, das Feuer gemäßiget werden. — Das Vitriolöhl hat einen großen Hang zum Brennbaren öhlichter Art, wird davon seines wasserhellen Ansehens beraubt, und gelb, braun, oder gar schwarz gefärbt: durch Kochen für sich, oder mittelst

eines Zusatzes von Salpetersäure kann es aber wieder ungefärbt dargestellt werden. — Das aus dem Eisenvitriol gezogene oder so genannte Nordhäuser Vitriolöhl unterscheidet sich von dem aus Schwefel bereiteten noch durch seine rauchende Eigenschaft, welche es aber verliert, wenn es nochmahls aus einer Retorte destillirt wird. Es steigen dann gleich im Anfange der Erhitzung weiße Dämpfe in die Vorlage, die sich an den Seiten derselben in Gestalt weißer zarter Fäden verdicken, und die man mit dem Nahmen flüchtiges Vitriolsalz belegt. So bald die Vorlage aber den Zutritt der freyen Luft erleidet, zerfließt dieses Salz unter heftigem Rauchen zu einer Feuchtigkeit, die, so wie auch das noch in der Retorte befindliche Vitriolöhl, die rauchende Eigenschaft gänzlich verloren hat. (Chem. Onomatologie.)

Vögel nach der Methode des Capitän Davis auszustopfen.

Er bedient sich eines Pulvers von gebranntem Alaun, Kampher und Zimmt zu gleichen Theilen zur Einreibung, und füllt den innern Raum mit Baumwolle aus, die er in Kampher-Spiritus getunkt hat. Die Federn überstreicht er, um die Insecten davon abzuhalten, mit einer Solution von dem Quecksilber-Sublimat. (Philosoph. Transact.)

Vogelleim (guter) und Anwendung desselben.

Man gieße 2 Pfund Leinöhl in einen so großen neuen Topf, daß er damit etwas über die Hälfte angefüllt wird, setze es darin zum Feuer, und lasse es sieden. Wenn es in den Sud gekommen ist, nehme man den Topf vom Feuer, und zünde das Oehl mit einem brennenden Spane an. Anfänglich gibt es ein blaues Feuer; nach und nach aber brennt es hell auf. So läßt man es 1 1/2 Stunde fortbrennen, bis es sich ungefähr um die Hälfte verzehrt hat. Inzwischen taucht

man von Zeit zu Zeit ein Spänchen in das brennende Oehl, und probirt, wenn es abgekühlt ist, ob es klebrich genug sey, und sich Fäden ziehen. Hat es diese Eigenschaft erlangt, so deckt man den Topf mit einem Deckel zu, um welchen man noch, damit er desto besser schließt, ein Tuch schlägt. Die Flamme verlöscht hierauf: man nimmt den Deckel wieder ab, und läßt den Topf nach und nach erkalten. — Zum Gebrauche des Vogelleims schneidet man aus einem Besen kleine Ruthen, thut von dem Vogelleime etwas in ein Stückchen Wachstuch, wickelt die Ruthen hinein, drehet sie darin öfters herum, damit sich der Leim überall anhänge, und hebt sie so auf. Wenn man nun Vögel fangen will, steckt man einen langen Pfahl in die Erde, macht an den Ecken desselben von oben hinunter kleine Einschnitte, und steckt in dieselben das unbeschmierte Ende der Leimruthen so, daß sie wagerecht von dem Pfahle hinaus stehen, und leicht abfallen. So bald sich nun ein Vogel darauf setzt, fällt die Ruthe hinab, und der Vogel mit ihr. Man muß aber dem Vogel die mit Leim beschmutzten Federn, im Falle man sie lebendig behalten und aufziehen will, sorgfältig ausreißen: denn sonst würde er sich selbst mit dem Schnabel zu reinigen suchen, und von dem Vogelleim crepiren.

Vorbereitung der Cacaobohnen zur Chocolade.

Da der S. 384 angegebene Unterricht zur Behandlung der Cacaobohnen zur Chocolade Manchem nicht hinreichend seyn möchte, so gibt man sie hier umständlicher an. Man schüttet die Cacaobohnen in ein Sieb, dessen Löcher gerade so weit sind, daß keine Bohne durchfallen kann, und schwingt sie darin herum. Hierdurch werden alle Bohnen von dem Staube, von Steinen und abgebrochenen Stückchen gereiniget, und die an einander klebenden getrennt. Das, was durch das Sieb gegangen ist, schwinget man in einer Molde, um allen Staub und die kleinen Kieselsteinchen davon wegzu-

bringen: das in der Molde Gebliebene schüttet man auf den Tisch, lieset die guten Cacaostücke aus, und wirft das andere weg. Hierauf bringt man eine eiserne Pfanne in recht starkes Feuer, und wenn der Boden derselben glüht, schüttet man die ausgelesenen Cacaobohnen 4 Zoll hoch hinein, rührt sie mit einem langen hölzernen Spatel dergestalt um, daß die Bohnen alle gleichförmig rösten, und daß der Spatel nicht vom Boden der Pfanne komme, weil man sonst die Bohnen zerdrücken würde, welche dann, statt zu rösten, verbrennen würden. Man unterhalte aber die Pfanne stets im allerheftigsten Feuer, bis die hölzerne Schale der Bohnen eine braune, ins Schwärzliche fallende Farbe erhalten hat. Die Hitze muß deßwegen sehr stark seyn, damit die Bohnen so geschwinde, als möglich, geröstet werden, und dem darin enthaltenen Oehle nicht Zeit zum Ausschwitzen und zum Verbrennen gelassen wird, welches die Bohnen ganz untauglich machen würde. Wenn nun die Bohnen gehörig geröstet sind, schüttet man sie in eine Molde, breitet sie darin aus, und schwingt sie, damit sie desto geschwinder erkalten. Wenn unterdessen die Pfanne über die Hälfte abgekühlt ist, röstet man auch die ausgelesenen Bohnenstückchen, jedoch nur bey einem mäßigen Feuer, schüttet sie, so bald sie eine gelbliche Farbe bekommen, auf den Tisch, und lieset alle die untauglichen Stückchen, welche weißlich geblieben sind, aus. 24 Stunden nach dem Rösten thut man die Bohnen in kleinen Portionen auf einen großen Bogen Papier, um sie mit einer hölzernen Rolle obenhin zu brechen, und dadurch die Schalen davon zu bringen: dann schlägt man sie durch ein Sieb, bringt die Bohnen wieder auf das Papier, und macht die noch anhängenden Schalen mit der Hand los. Ist nun der Cacao auf diese Weise vorbereitet, so macht man ihn folgender Maßen zu einem gröblichen Teige. Man füllet einen großen eisernen Mörser, in den man zugleich die eiserne Keule stellt, mit Kohlen zur Hälfte an. Während der Mörser so erwärmt wird, schüttet man den Cacao in eine eiserne Pfanne, läßt ihn bis zu einem mäßigen Grade von Hitze heiß

werden (denn wenn das Feuer lebhaft wäre, so würde das in dem Cacao enthaltene Oehl einen brenzlichen Geschmack annehmen), rühret ihn ohne Unterlaß mit einem hölzernen Spatel um, und schüttet, so bald eine davon heraus genommene Hand voll, wenn man sie ein wenig drückt, einen noch erträglichen Grad von Hitze von sich gibt, den Cacao geschwinde in den erwärmten und wieder gesäuberten Mörser, und stößt ihn zu einem Teige. Will man nur eine kleine Quantität Chocolade machen, so kann man diesen Teig in dem Mörser völlig fein stoßen, und ihn mit den andern Ingredienzien vermischen. Hat man aber eine größere Quantität zu bearbeiten, so muß man anders verfahren. Man braucht nähmlich hierzu ein viereckiges Tischgestell, welches 3 Fuß lang, 2 Fuß breit und 2 1/2 Fuß hoch ist. Die Füße müssen oben und unten mit Querriegeln verbunden seyn, und auf die unteren wird ein Bret gestellt, worauf man eine Pfanne mit glühenden Kohlen stellen kann. Dieses Gestelle ist gewöhnlich wie ein Kasten gestaltet, worin eine Thür ist, um die Kohlenpfanne hinein setzen zu können. Die Hitze wird hierdurch mehr zusammen gehalten, und verbreitet sich da, wo man sie nöthig hat, gleichförmiger. Auf den obersten Querriegeln ruhet ein 3 Zoll starker Präparirstein, welcher in seiner Mitte ausgeschnitten ist, so daß, wenn er an den Enden der Seiten 3 Zoll dick ist, die Mitte nur 2 Zoll hat, und also einem doppelten Pulte ähnlich sieht, dessen höchste Theile die Enden bilden. Einige bedienen sich eines Steins, der nicht ausgeschnitten ist, und setzen ihn dergestalt abhängig auf den Tisch, daß die höchste Seite sich nach der Brust des Arbeiters zu befindet, wenn er seinen Teig macht. An der Seite, wo er arbeitet, ist ein herüber laufendes Bret befestiget, welches höher, als der Stein, ist, und woran er sich, wenn er die Walze führt, mit dem Leibe lehnt, welches die Arbeit sehr befördert. Ueber dies hat man eine gut gerundete eiserne Walze in der Länge, wie der Stein breit ist, und die 1 bis 1 1/2 Zoll breit im Durchmesser hat. Man führt sie mit 2 runden hölzernen Handgrif-

fen, die an beyden Enden der Walze befestiget sind. Unter den Stein setzt man ein Kohlenfeuer, und erhitzt ihn sammt der Walze so weit, daß man die Hand darauf nicht mehr leiden kann: dann bringt man den im Mörser gestoßenen gröblichen Teig auf den Stein, und zermalmt ihn mit der Walze. Das Wegfließende wird mit einem Spatel wieder hinzu gebracht. Sollte der Stein zu heiß, und folglich der Teig zu dünn werden, so nimmt man die Kohlenpfanne auf einige Augenblicke weg, oder überschüttet die Kohlen mit Asche: denn die Hauptsache bestehet darin, daß die Hitze gelinde, gleich und ununterbrochen sey. Hat man eine Quantität Cacao fein gerieben, so thut man sie einstweilen in eine Pfanne über ein gelindes Feuer, damit sie flüssig bleibt, bis aller Cacao fein abgerieben ist. Wenn nun der sämmtliche Teig vollkommen fein gerieben ist, so setzt man nach und nach den Zucker hinzu, wobey die Hitze so verstärkt werden muß, daß man beynahe den Rücken der Hand nicht auf dem Steine erleiden kann: wenn aber der Teig mittelst der Walze gut durchgerieben ist, vermindert man das Feuer, um nun die Gewürze und die Vanille hinzu zu setzen, weil bey starker Hitze der Geruch derselben verfliegen würde, welches bey dem Zimmet zu verhindern, man ihn mit etwas Wasser besprengt. Hat man aber das Gewürz schon unter den Zucker gemischt, so muß man gleich das Feuer vermindern, und um so mehr Kräfte bey dem Abreiben anwenden. Uebrigens verfährt man in der Folge ganz so, wie die Anleitung dazu S. 384 angegeben worden ist.

Wacholder=Liqueur.

Man nimmt 1 Pfund ausgesuchte Wacholderbeeren, 2 Loth Zimmet und 1 Loth Nelken, macht alles klar, thut es in eine Flasche, gießt 2 Maß Spiritus darauf, setzt die Flasche ungefähr 14 Tage bis 3 Wochen in gelinde Wärme, seihet dann den Spiritus behuthsam ab, versetzt ihn mit einem aus 2 Pfund Zucker und 1 1/2 Maß Wasser bereiteten

Zuckerwasser, und verfährt dann, wie bey andern Liqueurs. (Danziger Liqueur-Fabr.)

Wachholder-Ratafia.

Man stößt 1½ Pfund ausgesuchte Wachholderbeeren, und läßt sie mit 2 Maß von dem besten Kornbranntwein, 4 Loth Zimmt, 24 Gewürznelken, 2 Quentchen Muscatenblumen, 1 Quentchen Anis, eben so viel Coriander und 2 Pfund Zucker, der aber vorher in 1 Maß Wasser aufgelöst worden ist, 6 Wochen lang in der Wärme stehen, worauf der Ratafia vorsichtig abgeseihet wird. (Magazin der Haushaltungskunst.)

Wachholdersaft.

Man stößt 12 Pfund frische, im September gesammelte und gereinigte Wachholderbeeren gröblich, gießt 4 Mahl so viel frisches Brunnenwasser darüber, läßt es halb einsieden, preßt es dann aus, seihet es durch ein Tuch, daß die Samenkörner zurück bleiben, siedet den Saft noch ein Mahl, bis er dick wird, und rührt ihn dabey fleißig um, daß er nicht anbrennen kann. Wenn dieser Saft abgekühlt ist, verwahrt man ihn in einem gläsernen Gefäße, worauf er sich zu 12 Jahren halten kann. Wenn er einige Jahre alt geworden ist, fängt er sich zu körnen und zuckerartig zu werden an, da er denn ungemein angenehm schmeckt. Auch kann man nach der Einkochung nach Gutdünken gestoßenen Zucker hinzu setzen. (Neuer Schauplatz der Natur.)

Wachsbleichen.

Das beste Wachs zum Bleichen ist dasjenige, welches ganz rein, nicht fettig, nicht schmierig, nicht angebrannt ist, und eine schöne dottergelbe Farbe hat. Wachs aus Heidegegenden und aus Ländern, wo viel Buchweitzen gebauet wird, bleicht leicht, nicht aber dasjenige, welches in Weinländern ge-

wonnen wird. Inzwischen kennt man noch nicht ganz die Verschiedenheiten, welche in dieser Absicht von den verschiedenen Pflanzen entstehen. Damit Luft und Wasser desto mehr auf das Wachs wirken, und desto schneller das färbende Wesen ausziehen können, muß man seine Oberfläche vermehren, und es zu dünnen Scheiben machen, welches durch Hülfe der Körnmaschine geschieht. Zu diesem Ende wird es in einem kupfernen verzinnten eingemauerten Kessel mit Wasser langsam geschmolzen, und aus diesem in eine daneben niedriger stehende Wanne gelassen, aus der es durch einen erwärmten Durchschlag in ein langes mit einer Reihe Löcher versehenes verzinntes Gefäß läuft, unter welchem eine hölzerne Welle dergestalt angebracht ist, daß sie zur Hälfte in das kalte Wasser, womit der darunter stehende Kasten angefüllt ist, eintaucht. Wird der Hahn der Wanne geöffnet, und die Welle umgedrehet, so bändert sich das Wachs, und fällt in den Wasserkasten. Diese Geräthe leiden an manchen Orten kleine Abänderungen. Um aber die Körnmaschine unter der Arbeit warm zu erhalten, füllet man an jeder schmalen Seite eine kleine Rinne, oder eine in dieselbe passende Feuerpfanne, mit heißer Asche. Das Wasser, womit das Wachs geschmolzen worden ist, wird aus der Wanne durch einen besondern Hahn in die zur Seite stehende Tonne abgelassen. — Das gebänderte Wachs wird zum Bleichen auf die Plane, Tafeln oder Quarré's, d. i. auf vierecktige schmale hölzerne Gestelle, gebracht, welche mit Leinen bedeckt, und damit am Rande eingefaßt sind. Auf der großen Manufaktur des Bryant Barrelt zu Stockwell bey London, welche in Einem Sommer bis zum September 4 Mahl bleicht, und 1800 Zentner Wachs weiß macht, hat man 100 Plane, jede 60 Schuh lang und 7 Schuh breit. Das Gestell ist unter dem Leinen mit Horden von geflochtenem Rohr, nach Art der spanischen Korbstühle, überzogen, und damit die Sonne bey unmäßiger Hitze nicht schade, spannt man einige Schuh hoch über den Planen eben ein solches von Rohr geflochtenes Netz aus. Man begießt dort nicht. Ein Mann kehrt mit ei-

ner langen flachen Schaufel in einer Stunde 20 Zentner um. Bei der Wachsbleiche zu Harburg, die den Boysenschen Erben gehört, sind 180 Plane, jede 60 Schuh lang und 5 Schuh breit. Sie werden mit grober Hanfleinwand von 3 Bahnen, jede Bahn 1 1/4 Elle breit, belegt. Der treppenweise angelegten Bänke von Backsteinen, deren man sich in Provence statt der vergänglichen Plane bedient, ist schon S. 274 erwähnt worden. — Das Wachs muß auf den Planen oft gewendet, zuweilen benetzt, und bey stürmischer Witterung mit dem Rande des Leinen zugedeckt werden. — Nach dem ersten Bleichen wird das Wachs, nachdem es einige Wochen in Magazinen aufgehäuft verwahrt worden, noch ein Mahl geschmolzen, gebändert, gebleicht, dann in nasse hölzerne Kästen, oder auch in halb kugelförmige Formen gegossen, nach dem Erkalten mit Papier umwickelt, und theils zur weiteren Bearbeitung, theils zum Verkaufe, bewahrt. — Noch leichter läßt sich das Wachs auf eine chemische Art bleichen. Man löst es vorher mit einer ätzenden Lauge auf, und leitet dann in diese Auflösung oxydirtes salzsaures Gas, bis alles Alkali mit Säure naturalisirt ist. Das Wachs fällt hierbey gleich farbenlos und in pulverartiger Form zu Boden, und darf nur wieder zusammen geschmolzen werden, um es als weißes Wachs zu brauchen. — Die Ursache der gelben Farbe des Wachses scheint nicht so wohl in seinem schleimichten Bestandtheile, als vielmehr in dem feinem öhlichten Wesen zu liegen, welches durch Bleichen aus vielen Körpern heraus gebracht, oder doch in denselben vermindert wird. Nach dem Verluste desselben wird das Wachs spröder, brüchiger und schwerflüssiger, indem weißes Wachs stärkere Hitze, als das gelbe, zum Zerfließen nöthig hat: auch brennt es, zu Kerzen verwendet, nicht so hell, aber mit wenigerem Rauche und langsamer, als das gelbe. Unter gleichen Umständen brennt eine gleiche Menge weißer Wachskerzen 50 Stunden, während gelbe nur 42 Stunden 53 Minuten brennen. — Eine Wachsbleiche verlangt einen geräumigen freyen Platz, welcher dem Winde, dem Staube

und dem Rauche nicht ausgesetzt ist, und genugsames reines Wasser hat. Soll dieses Gewerbe den größten Nutzen abwerfen, so muß es mit einer Kerzengießerey verbunden seyn. (Beckmann u. Hermbstädt.)

Wachsflecke auszubringen.

Man geht mit dem Zeuge an einen kühlen Ort, damit das Wachs desto spröder werde. Nun läßt man etliche Tropfen des stärksten Weingeistes auf den Fleck fallen, und einige Minuten darauf stehen, daß sie eindringen können. Hierauf faßt man den Fleck zwischen die Daumen und die Zeigefinger beyder Hände, und reibt ihn, als wenn man waschen wollte, wodurch sich das Wachs in die Höhe hebt, und abspringt, oder sich an die Finger hängt. Dasjenige, was sich durch das Reiben erhebt, sucht man zuvor mit dem Nagel des Fingers abzuheben, wodurch das Wegbringen des Wachses besser von Statten geht. Bringt man den Fleck nicht auf das erste Mahl ganz weg, so wiederhohlt man die Operation des Befeuchtens und Reibens, bis er verschwunden ist. — Man kann die Flecke auch reichlich mit weißer Seife bestreichen, und so lange an die Sonne legen, bis das Wachs erweicht ist, worauf man das Zeug auswäscht. Der Sammet darf nicht zu lange an der Sonne liegen, weil sonst die Farbe ausgeht. — Oder man röstet weißes Brot, und schabt alles Unreine, Asche und Kohlen davon ab. Hiermit reibt man den Fleck behuthsam, bis nichts mehr von demselben zu bemerken ist. Dieser Mittel kann man sich auch bey den Pechflecken bedienen. (Weibl. Hausbuch.)

Wachskerzen.

Der Docht zu den Wachskerzen wird aus reinem, sehr weißem, gleich gesponnenem und wenig gedrehetem baumwollenem Garn in gehöriger Länge und Dicke auf der Dochtbank zusammen geschnitten, und dann in einem Kasten bey der Wär-

me heißer Asche ausgetrocknet. Zwar ist Letzteres nicht überall gebräuchlich: aber es gibt auch Kerzen genug, welche bey dem Brennen das Wachs umher spritzen. Die Dochte werden an einer aufgehängten nach allen Richtungen beweglichen Scheibe, oder an einem Reifen befestiget, und mit dem weißen Wachse, welches in dem darunter stehenden eingemauerten, und mit einem breiten Rande umgebenen verzinnten Kessel durch untergesetzte Kohlen flüssig erhalten wird, aus dem Gießtiegel zu wiederhohlten Mahlen begossen. Um die Kerzen oben zu verdicken, werden sie entweder daselbst noch zuletzt mit Wachs betröpfelt und getröbelt, oder man kehrt sie um, und begießt sie noch einige Mahl. Das letzte Verfahren ist vorzüglicher, und in England gebräuchlich. Bey dem Umkehren nimmt man das Wachs am untersten Ende weg, und entblößet dadurch das Ende des Dochts, welches zum neuen Henkel oder zur neuen Oehse dienen muß. Sonst bedeckt man auch wohl das Ende des Dochts, welches dereinst angezündet werden soll, mit einem blechernen Hute, um es nicht mit Wachs zu begießen. Damit das Wachs nicht plötzlich und nicht völlig erkalte, werden die Kerzen in Betten gelegt; und um sie völlig walzenförmig zu machen und zu glätten, werden sie auf einem glatten benetzten Tische mit dem Rollholze gerollet, zuletzt noch etwas gebleicht, gleich lang geschnitten, und in gut geleimtes Papier eingepackt. Die sehr langen und dicken Altarkerzen werden aber nicht gegossen; sondern das in warmem Wasser erweichte und auf einem Tische unter einer Mangel bearbeitete Wachs wird mit der Hand um den Docht bis zur gehörigen Dicke geknetet, worauf auch diese Kerzen gerollt werden. (Beckmann.)

Wachskerzen (wohlriechende).

Man pulverisire Storax, Benzoe, Laudanum, Weihrauch und Mastix, von jedem gleich viel, und mische es unter das Wachs, wovon die Lichter gegossen werden sollen.

Oder man zerlasse 8 Loth weißes Wachs, und vermische es mit 2 Quentchen ausgepreßtem Muscatenöhl, Rosenöhl und peruvianischem Balsam von jedem 1 Quentchen, dann flüssigem Storax und Jasminöhl von jedem 1 Loth; ferner mische man so viel gestoßenen Storax, Benzoe und Laudanum darunter, daß es eine Masse werde, und bestreiche die Dochte damit.

Wachskitt.

Man zerlasse 1 Pfund Wachs, 1/2 Pfund weißes Pech und 2 Loth Talg unter einander: hiermit kann man hölzerne und andere Gefäße, die nicht in die Wärme kommen, verkitten. (Weibl. Hausbuch.)

Wachsleinwand.

Man nimmt Leinwand von mittelmäßigem Faden, die man vorher etwas schwarz färben lassen kann, und nagelt oder rollet sie gleich. Hernach zieht man sie auf eine Rahme oder ein Bret auf, das so groß, als die Leinwand selbst, ist, überstreicht sie mit dünnem Leimwasser, oder noch besser mit dünnem Firniß, reibt denselben auf die Leinwand recht glatt, läßt es trocknen, macht hernach Kienruß und etwas Bleyweiß, mit Firniß fein zerrieben, etwas dünn an, überstreicht die Leinwand mit dieser Farbe, und läßt sie wieder trocknen. Ist die Farbe nicht glatt und glänzend genug, so überstreicht man die Leinwand noch ein Mahl damit, und wenn sie trocken ist, macht man wieder Bleyweiß und Kienruß mit Firniß, doch etwas dünner, an, sieht aber zu, daß die Farbe heller, als die erste, sey. Mit dieser hellgrünen Farbe überstreicht man die Leinwand mittelst eines Pinsels, wie ihn die Buchbinder zur Besprengung ihrer Bücher brauchen, über und über reihenweise, und läßt es trocknen. Oder man überstreicht die ausgespannte Leinwand mit einem in Lauge gekochten Mehlkleister, und wenn dieser eingetrocknet ist, überstreicht man die

Leinwand mit einer dicken Farbe von stark gekochtem Leinöhlfirniß und Kienruß. Zuletzt bestreicht man sie mit andern beliebigen Farben, oder bemahlt sie. Man sieht hieraus, daß es nicht viel Mühe kostet, sich die Wachsleinwand selbst zu machen, und daß dazu das Wachs nur den Rahmen hergibt, ohne daß es dazu gebraucht wird. (Weibl. Hausbuch u. allgem. Haushaltungs-Lexikon.)

Wachspapier.

Wer ein großes reines Blech hat, kann sich dasselbe leicht selbst verfertigen. Man legt einen Bogen Papier darauf, und erwärmt das Blech so weit, daß, wenn man das Papier mit Wachs bestreicht, letzteres zerfließen kann. Hierauf streicht man das Wachs mit einem wollenen oder andern Lappen eben aus einander, damit das Papier überall mit Wachs getränkt werde. Dann nimmt man das Papier vom Bleche, und läßt es erkalten. (Weibl. Hausbuch.)

Wachsstöcke.

Zum Wachsstocke wird der Docht vermittelst einer Scherlatte oder Garnwinde (Trommel) geordnet. Das geschmolzene und mit etwas Terpentin vermischte Wachs wird in das Becken des Werktisches gegossen, und durch untergesetzte Kohlen in gehörigem Grade der Flüssigkeit erhalten. In das Becken wird ein Zieheisen mit Löchern verschiedener Größe, ingleichen ein Sech mit einer Kerbe, senkrecht befestiget. Der Docht wird von einer Trommel unter das Sech, und durch ein Loch des Zieheisens auf eine an der andern Seite des Tisches stehende Trommel, und von dieser zurück durch ein etwas größeres Loch wieder auf die erste Trommel so lange gewunden, bis der Wachsstock die verlangte Dicke hat. Es ist bequem, die Einrichtung so zu machen, daß sich Sech und Zieheisen höher und niedriger stellen lassen: denn dann kann man den Docht in derjenigen Höhe des Beckens fortlaufen lassen, wo

das Wachs genau den nöthigen Grad der Flüssigkeit hat. Zuweilen färbt man das Wachs, oder man bemahlt den Wachsstock. Auch kann man ihm allerhand Reife geben, wenn man den Ziehlöchern einen ausgeschweiften Rand gibt. (Beckmann.)

Wachstaffet.

Der Wachstaffet ist ein mit Oehlfirniß überzogener Taffet, der, wenn er gut gemacht und getrocknet worden, gegen das Wasser undurchdringlich ist. Wenn man in 3 Pfund Leinöhl 1½ Pfund Silberglätte kocht, dann 4 Loth Terpentin darin auflöst, und hiermit Taffet oder Leinwand bestreicht und tränkt, so ist die Sache abgethan. Außer dem Gebrauche zu Regenkleidern und Regenschirmen thut er in rheumatischen Krankheiten vortreffliche Dienste.

Wagenschmierflecke auszubringen.

Man wasche den Fleck mit Terpentin=Spiritus, benetze und reibe ihn dann mit rectificirtem Weingeist, und streiche ihn dann entweder in der Sonne oder am warmen Ofen mit einem weißwollenen Lappen. (Magaz. der Haushaltungskunst.)

Waschwasser wider rothe Hände.

Man nehme Essig, Eyweiß und die Schmolle von einer Semmel, mache einen sehr dünnen Teig daraus, und wasche sich oft damit die Hände, so wird sich bald die allzu starke Röthe davon verlieren. (Samml. geprüfter Erfahr.)

Weichselbraun auf Leinen.

Man macht das zum Färben bestimmte Wasser im Kessel heiß, thut auf 10 Pfund Leinen 2 Loth Grünspan hinein, rührt es gut um, damit sich der Grünspan gehörig vertheile, zieht die Leinwand darin 4 bis 6 Mahl hin und her,

läßt sie noch über dies eine Viertelstunde darin liegen, kühlt sie aber bey dem Herausnehmen wieder ab. Nachher kocht man 3½ Pfund Blauholz eine gute Stunde lang mit Wasser ab, bedeckt aber den Kessel, daß der Dunst nicht heraus kann. Wenn die Farbe ihre gehörige Consistenz und Güte erhalten hat, schreckt man sie ein wenig mit frischem Wasser ab, rührt sie gut um, und läßt sie 1 Viertelstunde ruhig stehen, reinigt sie hernach von den Spänen, und zieht die Leinwand, wenn die Farbe wieder heiß geworden ist, so oft durch, bis man sieht, daß sie schön blau wird, welches eigentlich einen guten Grund gibt. Dann kocht man 3¼ Pfund Fernambuck eine starke Stunde ab, schreckt die Abkochung ebenfalls mit frischem Wasser ab, rührt sie gut durch einander, läßt sie dann 1½ Stunde ruhig stehen, und reinigt sie hernach von den Spänen. Von dieser Farbe nimmt man die Hälfte in ein Geschirr, macht sie heiß, und unternimmt, wenn der Zusatz noch dazu kommt, das Färben der bereits blau gegründeten Leinwand. Die andere Hälfte theilt man wieder in 2 Theile, und thut jeden in ein besonderes Gefäß. In das eine schüttet man 2 Loth pulverisirten Alaun, in das andere aber 2 Loth klein gestoßene Galläpfel, stellt beydes beyseit, und läßt es auflösen. Dann nimmt man wieder den halben Theil von der Farbe, worin der Alaun ist, gießt denselben in die Fernambuckfarbe, rührt es gut unter einander, macht es heiß, und zieht darin die Leinwand sehr geschwinde hin und her, damit sie nicht fleckig wird. Das Nähmliche geschieht auch mit demjenigen Theile der Farbe, worin die Galläpfel sind. Sollte ja die Leinwand hiermit noch nicht vollkommen in der Farbe gerathen seyn, so kann man das Uebrige ganz zur Fernambuckbrühe schütten, und die Leinwand noch ein Mahl färben. (Nach Gühlich.)

Weichseln einzumachen.

Den Weichseln, welche man zum Einmachen brauchen will, muß man, ehe sie recht vollkommen reif sind, die Stiele

behuthsam ausdrehen, damit der Saft nicht heraus dringt, sie dann in ein kleines wohl gebundenes eichenes Fäßchen legen, und grob gestoßenes Gewürz, nähmlich Nelken, Zimmt, Galgant und Muskatenblüthen, von jedem ein wenig, je nach dem das Fäßchen groß ist, dazwischen streuen. Nachher siedet man Zucker ab, der aber noch dicker, als geläuterter Honig, seyn muß, gießt ihn etwas wärmer, als laulich, daran, daß er über die Weichseln hinauf geht, und bewahrt sie zugespundet an einem kühlen Orte auf. Nach etlichen Tagen sieht man nach, ob sie einen lieblichen Saft bekommen haben: sollte dieser aber noch zu dünn, und zu befürchten seyn, daß er sauer werden möchte, so kann man noch gestoßenen Zucker daran streuen. — Oder man preßt ungefähr ein halbes Seitel Saft von schönen Weichseln durch ein leinenes Tuch aus, gießt ihn in ein messingenes Becken, thut 1 Pfund oder etwas mehr Kochzucker daran, setzt ihn über Gluth, und läßt ihn recht dick sieden. Dabey drehet man von 2 Pfund zeitigen Weichseln die Stiele ab, legt sie in den gesottenen Saft, läßt sie darin sieden, und probirt den Saft auf einem Teller. Wenn er gesteht, so haben sie genug gesotten; und dann legt man sie in ein Glas, deckt sie zu, oder verbindet sie, und setzt sie an einen kühlen Ort, wo sie sich 2 bis 3 Jahre gut erhalten werden. (Allgem. Küchen-Lexikon.)

Weichselsaft.

Man pflückt die Weichseln von den Stielen, stößt sie in einem steinernen Mörser, thut sie in einen reinen Topf, läßt sie an einem kühlen Orte 48 Stunden stehen, thut sie in leinene Säckchen, und preßt sie so stark durch, bis die Kerne ganz trocken sind. Dann spannt man ein Tuch über den Topf, und seihet den Saft langsam und mit Vorsicht durch, daß nichts Dickes mit durchlaufe. Auf 1 Maß dieses Saftes nimmt man 1½ Pfund zerschlagenen Zucker, welchen man mit demselben in eine Flasche füllt, doch so, daß oben noch etwas lee-

rer Raum bleibt. Hierauf stößt man 3 Quentchen Zimmt und 1/2 Loth Nelken, füllt sie in ein reines leinenes Säckchen, und hängt es in die Flasche, die man gut mit einer Blase verbindet. Wenn sie so 14 Tage in der Sonne gestanden hat, ist der Saft gut, und man kann ihn entweder mit Wein zu einem Weichselweine, oder mit Wasser zu einem labenden Tranke abgießen.

Weichselwein.

Man stoße vollkommen reife Weichseln sammt den Kernen recht klein, und presse sie durch ein Tuch: damit aber der Saft recht klar werde, seihe man ihn nochmahls durch ein Haartuch, und mische auf 1 Maß Saft 1/2 Pfund weißen gestoßenen Zucker darein, den man so lange rührt, bis er ganz zergangen ist. Diese Mischung wird in ganz reine und ausgetrocknete Bouteillen gefüllt, worein man ein Paar Gewürznelken und etwas Zimmt wirft, und sie dann wohl verwahrt und verpicht in den Keller in Sand setzt. Hiervon kann man zu jeder Stunde Weichselwein machen, indem man einige Löffel voll von diesem Safte unter eine Flasche guten Wein mischt. Man kann aber diesen Weichselwein noch angenehmer und zugleich der Gesundheit zuträglicher machen, wenn man im Frühlinge die jungen Schößlinge von Weichselbäumen, so lange sie noch grün und weich, und nicht holzig sind, sammelt, sie im Schatten trocknet, dann klein schneidet, und, wenn man sie brauchen will, etliche Maß rothen Wein darauf gießt, Zucker zusetzt, und dann erst, nachdem es geläutert ist, obigen Saft darunter mischt. — Noch kann man sich folgender Methode bedienen. Man pflücke von recht reifen Weichseln die Stiele ab, mache die Steine heraus, und stoße dieselben besonders in einem Mörser. Die Weichseln nebst den gestoßene Kernen und etwas Nelken und Zimmt thue man in ein reines Säckchen, und hänge sie in ein Fäßchen, woraus man vorher etliche Maß Wein abgelassen hat, woran man hernach wieder so viel nach-

füllt, bis das Fäßchen voll ist. Das Säckchen läßt man so lange darin hängen, bis sich Farbe und Kraft aus den Weichseln gezogen hat. Bey dieser Art, Weichselwein anzusetzen, bemerke man aber, daß man sich auf keine allzu große Menge einlasse, weil sich derselbe nicht allzu lange hält; ferner, daß man den Zucker erst dann hinzu setzen darf, wenn man den Wein schon gebrauchen will, und daß man keinen geringen und schwachen Wein dazu nehmen darf. Da der Zimmt diesen Wein dauerhaft macht, so darf er keinesweges weggelassen werden. Thut man noch überdieß gedörrte Schößlinge hinzu, so wird der Wein desto besser. (Samml. geprüfter Erfahrungen.).

Weinflecke auszubringen.

Viele haben die Gewohnheit, gleich nach Entstehung eines Fleckes von rothem Weine in das Tischtuch oder in eine Serviette Schnupftabak oder Salz zu streuen. Letzteres hilft nichts, und Ersteres ist sogar nachtheilig. Besser ist es, den Fleck sogleich mit lauwarmer Milch, oder mit Weingeist auszuwaschen: doch hilft beydes nicht immer. Das leichteste und untrieglichste Mittel ist folgendes. Man befeuchte den Fleck mit Urin, reibe ihn etwas derb ein, und wiederhohle dies einige Mahl: dann wasche man den Fleck mit Seife und Wasser rein aus. Sollte sich indessen doch noch nach dem Waschen ein röthlicher Fleck zeigen, so streue man gepulverten Schwefel auf glühende Kohlen, und halte den Fleck darüber, damit sich der Dampf hinein ziehen kann, reibe ihn darauf mit Seifensiederlauge ein, und halte ihn nochmahls über den Schwefeldampf, worauf der Fleck augenblicklich verschwinden wird. Sollten aber dennoch nach diesen Versuchen noch einige Spuren zu sehen seyn, so lege man das Zeug auf die Bleiche, und bestreiche den Ort täglich 2 bis 3 Mahl mit Citronensaft, reibe ihn damit gut ein, und man wird nach 2 bis 3 Tagen, wenn anders die Sonne warm geschienen hat, nicht

die geringste Spur eines rothen Fleckens mehr darin finden. Sind aber die Weinflecke in seidenen Zeugen, so werden sie bloß mit Wasser ausgewaschen, und an der Luft, ohne sie der Sonne auszusetzen, getrocknet. Oft geschieht es, daß an dem Orte, wo der Fleck gewesen, ein farbiger Ring entsteht: diesen zu vertreiben, kocht man Flohsamen in reinem Brunnenwasser, und benetzt damit, nachdem es sich gesetzt hat, mittelst eines Schwammes den farbigen Kreis, wodurch alles wieder so rein und sauber, wie vorher, wird. Auch pflegt folgendes Mittel die Weinflecke zu vertreiben: 1 Loth Steinsalz und 2 Loth Potasche werden in einem Seitel Wasser aufgelöset, und der Fleck damit gewaschen. (Weibl. Haus- und Kunstbuch.)

Weingeist, nöthige Bemerkungen über denselben.

Weingeist ist der flüchtige brennbare, durch Destilliren aus Wein und andern vergohrenen weinartigen Stoffen erhaltene Bestandtheil. Mit diesem bey der ersten Destillation gewonnenen Geiste sind gewöhnlich noch zu viele Wassertheile vermischt, die ihm durch wiederholtes Abziehen entzogen werden. Der auf diese Weise erhaltene, noch immer mit einigen Wassertheilchen verbundene Geist heißt **Brannt wein.** Der aus dem eigentlichen Weine erhaltene Geist ist der feinste und reinste: allein die meisten im Handel vorkommenden Brantweine, die man aus reinem Wein erhalten zu haben vorgibt, werden entweder aus Weinhefen, die man mit Wasser vermischt destillirt, bereitet, oder so, wie der Franzbranntwein, aus der in Gährung versetzten Weintresternerhalten. Beyde Arten von Branntwein werden durch nochmahliges Abziehen aus einer Blase geläutert, die gelbe Farbe dieser Branntweine rühret gewöhnlich von den frischen eichenen Fässern, worin man sie bewahret, her. Der aus den mehligen Samen bereitete **Kornbranntwein** ist in den nördlichen Gegenden

am gemeinsten, aber auch in Absicht des Geruchs und Geschmacks bey weitem der schlechteste. Der Grund hiervon liegt theils in der unvorsichtigen Regierung des Feuers, wodurch nicht allein die Flüssigkeit in der Blase anbrennt, sondern auch das Übergehende durch einen Antheil Säure verunreinigt wird. Diese Säure ist auch die Ursache des zuweilen vorkommenden kupferhaltigen Branntweins, weil das Abstilliren gewöhnlich, wenn es im Großen geschieht, mit kupfernen Helmen und Röhren verrichtet wird. Andern Theils kann auch eine Zersetzung des im Mehle befindlichen thierisch-schleimigen Körpers die Ursache des üblen Geruchs und Geschmacks des gemeinen Kornbranntweins seyn. Man setzt, um ihn davon zu befreyen, bey der Läuterung Holzasche und zerfallenen Kalk hinzu, weil man die damit verbundene Säure als den Grund davon ansah. Mehr Vortheile mag wohl das Abziehen über Holzkohlenpulver gewähren: denn wird auch der Kornbranntwein dadurch nicht so angenehm und wohlschmeckend, wie der Franzbranntwein, so verliert er doch größten Theils seinen so genannten Fuselgeruch. Über dies hat man noch andere aus gährungsfähigen Stoffen bereitete Brantweine, wie den gewöhnlich aus Reis bereiteten Arak, der aus dem Zucker bereiteten Rum und die Tafia, wie auch den Kirschen-, Zwetschgen- und Wacholderbranntwein. Auch die thierische Milch gibt einen entzündlichen Geist. Der Unterschied, welcher bey diesen genannten Branntweinen Statt findet, beruhet auf der Verschiedenheit des Geschmacks, des Geruchs und der Stärke und Schwäche derselben. Wenn daher das überflüssige Wasser zum Theil durch nochmahliges Abziehen davon geschieden worden, so heißt er dann rectifizirter Weingeist. Wird dieser durch eine nochmahls angestellte Destillation von allen ihm nicht wesentlichen Wassertheilen befreyet, so bekommt er den Nahmen höchst rectifizirter Weingeist oder Alcohol. In diesem Zustande ist er völlig farbenlos, und leichter, als Wasser. (Chem. Onomatologie.)

Weinprobe (Hahnemannische.)

Man stößt gleiche Theile Austernschalen und Schwefel zu Pulver, mischt beydes gut unter einander, thut es in einen Schmelztiegel, den man mit einen andern Tiegel leicht bedeckt, setzt ihn in einen Schmelzofen, bringt ihn mit einem jähen Feuer zum Glühen, und läßt ihn 1 Viertelstunde weiß glühen. Dann nimmt man den Tiegel vom Feuer, läßt ihn abkühlen, stößt die darin enthaltene Masse, die man Kalkleber nennt, zu Pulver, und hebt sie in einem wohl verschlossenen Glase auf. Sie hält sich Jahr und Tag lang, wenn man sie sorgfältig vor der freyen Luft bewahrt, oder wenn man mehrere kleine Fläschchen, jedes mit ½ Loth, anfüllt, gut mit einem Kork verstopft, und Siegellack darüber tröpfelt. Um nun die Weinprobe mit diesem Pulver zu machen, löset man 2 Quentchen Weinsteinsäure in 10 Unzen Wasser von mittlerer Temperatur auf, vermischt diese Auflösung mit 2 Quentchen der obigen Kalkleber, und schüttelt sie 10 Minuten lang damit. Die nach ¼ Stunde abgehollte Flüssigkeit wird dann in eine Flasche geschüttet, worin sich 4 Quentchen gepulverte Weinsteinsäure befinden, die durch Schütteln aufgelöset wird. Nachdem sich diese Auflösung binnen einem Tage abgehollet hat, wird sie in ein Glas gegossen, das man mit einem eingeschliffenen Stöpsel, und außer dem noch mit Harz und Blase verschließt. Von dieser Flüssigkeit gießt man 1 Eßlöffel voll in 4 bis 6 Loth Wein, und wenn sich irgend ein Metall darin befindet, so wird dadurch ein Niederschlag in dem Weine entstehen, der, wenn das Metall Kupfer oder Bley war, von einer dunkelbrauner Farbe ist. Das Eisen ist davon ausgenommen, da dieses, wenn es im Weine enthalten ist, keinen Niederschlag gibt. Da aber das Eisen dem Weine nicht schadet, so hat man auch nicht nöthig, den Wein darauf zu probiren. Ist der Wein rein von Metallen, so muß er nach dem Zugießen der Weinprobe hell und von gleicher Farbe seyn.

Weintrauben in kalten Gegenden und nassen Herbsten zur Reife zu bringen.

Man mache in die Stängel oder Stiele der Früchte mit einem scharfen Gartenmesser einen kleinen Einschnitt, und breche das Laub, welches die Früchte beschattet, ab, um dadurch der Sonnenhitze Raum zu geben, die Gährung derselben oder ihre Reife zu befördern. Man wählt hierzu gern den Anfang des Septembers, oder überhaupt die Zeit, wenn die Trauben völlig ausgewachsen sind: aber man hat sich dabey in Acht zu nehmen, daß man den Einschnitt nicht über die Hälfte der Fruchtreben macht. Diese Schnitte hemmen den Zufluß des Saftes in die Traube, und die Sonne kann, sonderlich am Gemäuer, den in den noch harten Trauben verräthiger Traubensaft mit mehrerer Freyheit kochen und versüßen. Wenigstens bringt diese Methode die Trauben um 14 Tage früher zur Reife. In einigen Gegenden Frankreichs läßt man die Muscatellertrauben bis in den Frost und so lange hängen, bis sie eingeschrumpft sind, und zu faulen anfangen wollen: denn der Frost hält den Übergang von der Weingährung in die Essiggährung und Fäulniß auf; ja, er veredelt selbst den Wein. (Rozier)

Weißzeug auf eine neue und vortheilhafte Art zu waschen.

Man legt das zu waschende Weißzeug bloß 2 Mahl 24 Stunden in gut verschlossenen steinernen oder irdenen gut glasirten Gefäßen in eine schwache Lauge, so, daß es von derselben bedeckt ist, nimmt es nach dieser Zeit heraus, windet es aus, zieht es noch ein Mahl durch reines frisches Wasser, ringt es wieder aus, und läßt es trocknen: so ist die ganze Wäsche geendigt, und der Zeug hat den höchsten Grad von Reinheit und Weiße. Die Lauge, worin man das Zeug liegen läßt, muß klar und wasserhell seyn, und kann mit etwas

gestoßenen Eyerschalen oder Kalk geschärft werden; oder man kann sich der schon fertigen Seifensiederlauge bedienen. Sonst macht man die Lauge aus Asche, Potasche oder Soda. Die schon gebrauchte Lauge ist, weil sie allen Schmutz aus der Wäsche gezogen hat, natürlich sehr unrein: sie kann aber recht gut wieder gebraucht werden, wenn man etwas frischen ungelöschten Kalk hinein wirft, und die Lauge 1 oder 2 Mahl durch Löschpapier oder dichte Leinwand filtrirt; oder man kann auch durch Abdampfen der Lauge das Laugensalz daraus gewinnen, welches zu einer zweyten Lauge gebraucht werden kann. Die Gefäße, worin die Wäsche in der Lauge liegt, dürfen deßwegen nicht von Holz oder Metall seyn, weil die Lauge aus dem Holze etwas Färbendes ausziehen, die Metalle aber nach und nach angreifen würde. Diese Gefäße müssen ferner wohl verschlossen werden, um das Entstehen der Luftblasen in der Wäsche zu verhindern, wodurch die Lauge abgehalten werden würde, die Wäsche überall gleich zu durchdringen. Die außerordentlichen Vortheile bey dieser Methode, die Wäsche zu reinigen, fallen sogleich in die Augen: denn 1) wird alle Feuerung erspart; 2) wird gar keine Seife verbraucht; 3) ist der Gewinn an Zeit äußerst beträchtlich; 4) fällt aller Arbeitslohn für Wäscherinnen hinweg, da das Hausgesinde diese Arbeit nebenbey verrichten kann; und 5) wird die Wäsche dabey gar nicht durch Schlagen, Bürsten, Treten u. d. gl. Behandlung verdorben, und dauert also viel länger. (Chaptal u. ökonom. Hefte.)

Wiener Mandelbogen.

Man stößt von einem Pfund Mandeln 1/4 Pfund, und schneidet das noch übrig gebliebene Viertelpfund ganz fein. Zu diesen gestoßenen Mandeln nimmt man 3/4 Pfund fein gesiebten Zucker, 5 Loth Citronen, 8 Eyer, und von 2 Citronen das Mark. Dieses alles läßt man, jedoch ohne die geschnittenen Mandeln, in einander kochen, bis es dick wird,

daß man es verrühren kann. Ferner weicht man ein Stückchen Tournesel in Zuckerwasser ein, bis die Farbe herausgezogen ist, thut dann den halben Theil der geschnittenen Mandeln in diesen gut ausgedrückten Tournesolsaft, und stellt sie so lange auf einen heißen Ofen, bis sie unter fleißigem Umrühren trocken geworden sind: die andere Hälfte der Mandeln aber läßt man weiß. Endlich streicht man die gemachte Fülle auf nach Belieben geschnittene Stücke Oblaten, legt sie auf bestrichene Bleche, und läßt sie in der Tortenpfanne nur ein wenig gelb backen. Hierauf macht man von dem Weißen von 3 Eyern, 10 Loth fein gesiebtem Zucker, und dem Saft von einer halben Citrone ein Eis, streicht es auf die gebackenen Bogen, streuet zuletzt 4 Loth in siedendem Wasser abgezogene Pistazien nebst den weißen und roth gefärbten Mandeln darauf, und läßt sie auf dem heißen Ofen abtrocknen. (Allgem. Küchen-Lexikon.)

Wollenfärberey, verschiedene nöthige Bemerkungen bey derselben.

Pigmente oder Färbestoffe zur Wollenfärberey sind folgende: Brasilienholz, Campeche- oder Blauholz, amerikanische Cochenille, deutsche oder pohlnische Cochenille (Kermes), Curcume, Fernambuk, Gelbholz, Indig, Krapp, Orlean (Rukn), Kräuter-Orseille, Erd-Orseille, Pfeiemkraut, Quercitronen-Rinde, rothes Sandelholz, Sapan, Scharte, Schmack, Waid und Wau. Nebenmaterialien dazu sind: Galläpfel, Granatschalen, Coloquinten, Gummi u. a., ferner verschiedene Salze und salzartige Substanzen, z. B. die alkalischen Salze, und der Urin; die mineralischen und vegetabilischen Säuren, und zwar von letzteren vorzüglich der Citronensaft, der Essig und der Weinstein; der Alaun, sonderlich der römische; die 3 Vitriole, das Kochsalz, der Salmiak, der Bleyzucker, der Grünspan u. a. — Die Geräthschaften in der Werkstette des Färbers, die nothwendiger Weise am Wasser liegen sollte, sind: verschiedene Kessel von Ku-

pfer, Messing und Zinn, welche in einem halben Kreise eine gemeinschaftliche Feuermauer in ihren Oefen eingemauert, und mit gebrochenen Deckeln versehen sind; die zum Theil in der Erde einge'enkten Kupen oder Kufen; Setzer oder Trifte für Kupen und Kessel; Wächter oder Stahl; Einsatzkörbe für Körbe; Winden; Reibekessel mit eisernen und steinernen Kugeln; Böcke; Krücken; auch zuweilen eine große Rolle oder Mangel. — Die Färbetheile lassen sich aus einigen Körpern durch Wasser, aus andern aber nur durch Hülfe einiger Salze, vornehmlich des feuerbeständigen Alcali, ausziehen. Jenes ist möglich, wenn sie in einer seifen- oder gummiartigen, und Letzteres, wenn sie in einer harzigen Substanz enthalten sind. Um das Eindringen der Färbetheile in die Wolle und die wollenen Zeuge zu bewirken, müssen jene in der Farbebrühe fein zertheilt, die Zwischenräume der Wolle geöffnet und erweitert, und, nachdem sich die Färbetheile in denselben angehängt haben, wieder verschlossen werden. Die Auflösung und Zertheilung der Färbetheile wird durch Beymischung einiger Salze und durch das Kochen befördert. Damit sie lange genug und überall gleich in der Brühe hängen mögen, wird diese zuweilen durch Kley, Samen von griechischem Heu u. d. gl. schleimig gemacht. Zur Oeffnung der Zwischenräume und zur Eindringung der Färbetheile in selbige dient die Reinigung der Wolle und der wollenen Ware, ferner die Vorbereitung und Einweichung derselben in Wasser oder in salzigen Flüssigkeiten, ingleichen die Erwärmung derselben. Die Verschließung der Färbetheilchen in den Zwischenräumen der Wolle wird durch Abwaschung derselben in kaltem Wasser, auch oft durch Hülfe eines adstringirenden Wesens bewirkt. Will aber eine Ware ein Pigment nicht annehmen, so braucht man Beitzen; d. i. man incorporirt ihr eine solche Substanz, welche so wohl gegen die Ware, als gegen das Pigment, eine Anziehung äußert. Ist diese erst von der Ware angezogen und mit ihr vereinigt, so zieht sie hernach das Pigment an, und vereinigt sich damit. Dies nennen die Chemiker die anneigende Ver-

wandtschaft. — Echte Farben heißen solche, welche man dergestalt zuzurichten weiß, daß sie nicht leicht von Wasser und Seifenwasser ausgewaschen, nicht leicht von sauren Substanzen zerstört, und nicht bald von der Luft und der Sonne ausgezogen und geändert werden können. Das Gegentheil oder das Verschießen erfolgt bey unrechten oder schlechten Farben. Die Festigkeit oder Echtheit ist jedoch keinesweges eine eigenthümliche oder absolute Eigenschaft einiger Pigmente ins besondere; sondern sie entsteht, wenn die Färbetheile in die kleinsten Zwischenräume des Körpers eindringen, in derselben gerinnen, und sich mit den Bestandtheilen desselben, weil sie ihnen ähnlich gemacht sind, innigst vereinigen. Also macht der schwer auflösliche vitriolisirte Weinstein und das adstringirende Wesen nicht allemahl, und nicht einmahl vornehmlich, die Festigkeit der Farbe, und eine Farbe, die echt auf Wolle ist, ist es deßhalb nicht gleichfalls auf Seide, Leinen und Baumwolle. Daher sind Versuche und Materialien, von denen wir nur noch unechte Farben zu erhalten wissen, nicht unnütz: vielmehr muß man von solchen Versuchen erwarten, daß man darauf kommen könne, aus diesen Materialien eine echte Farbe zu ziehen. — Auch die Festigkeit der Farben hat ihre Grenzen: einige leiden Säuren und Seife, und verschießen gleichwohl an der Luft. Also gibt es auch keine allgemeine Proben der Echtheit, sondern besondere für die schwarze Farbe, besondere für Scharlach u. s. f. Auch dem neueren Vorschlage, die Güte und Dauerhaftigkeit der Farben durch die dephlogistisirte Salzsäure (Salzgeist, der über Braunstein abgezogen und mit vielem Wasser verdünnt ist) zu untersuchen, ist nicht ganz zu trauen, und die sicherste Untersuchung bleibt immer noch die Aussetzung an der freyen Luft. — Die Färberey geschieht entweder kalt, oder warm. Jene gibt gemeiniglich sanftere und angenehmere, aber vergänglichere Farben: diese gibt meistens mehr gesättigte und dauerhafte Farben, welche aber zuweilen die Ware mürber machen. Die Erwärmung der Farbenbrühen hat mancherley Absichten, und nach diesen muß der Grad

derselben verschieden seyn. Unter verschiedenen Umständen bewirkt sie die Trennung und Auflösung der färbenden Theile aus den Pigmenten, die Erweiterung der Zwischenräume in der Ware und die Eindringung der Färbetheile in dieselbe; und bald vermehrt, bald vermindert sie die Auflöslichkeit derselben, da nähmlich die warme Brühe mehr salzige Theile, als die kalte, auflösen kann, und hingegen die erdichten Theile in der warmen Brühe ihres verminderten Gewichts wegen niedersinken, und in den Zwischenräumen der Ware abgesetzt werden. — Manche Farben lassen sich entweder gar nicht, oder nicht dauerhaft genug erhalten, wenn man nicht der Ware vorher einen schicklichen farbichten Grund gibt. So erhalten die grünen und schwarzen Farben meistens einen blauen, die grüne aber einen gelben Grund. — Die größte Geschicklichkeit eines Wollenfärbers besteht in der Bereitung, Unterhaltung und Benutzung der Waid- und Indigküpe. Zu jener ist die Küpe oder das Gefäß von Holz oder Kupfer, und zum Theil in die Erde eingesenkt. Die hölzernen Küpen werden mit eisernen Reifen versehen, und erhalten einen Boden von Estrich. In denselben läßt man in heißem Wasser Waid zergehen, schüttet Kley, und von Zeit zu Zeit etwas Kalk hinzu, bis die Küpe blühet, oder der nöthige Grad der Gährung, den ein blauer Schaum anzeigt, entsteht. Nachher verstärkt man sie durch etwas aufgelösten Indig; auch setzt man gemeiniglich etwas Krapp hinzu, und ergänzt diese Küpe lange, wenn sie auch schon durch den Gebrauch geschwächt worden ist. Unter Küpe versteht man nicht nur das Gefäß, sondern auch die Farbebrühe selbst. Das, was sich aus letzterer niederschlägt, nennt man das Mark. Die Küpe mit Kalk speisen, heißt Kalk hinzusetzen; sie lüften, heißt sie öffnen und aufdecken. Die Blume heißt der blaue oder grüne Schaum. Letzterer rührt, vornehmlich bey der Indigküpe, von dem flüchtigen Alkali her, welcher sich entwickelt, und die blauen Pflanzensäfte grün macht: nachdem aber der Alkali verflogen ist, stellt sich die blaue Farbe wieder her. Indig sollte billig nicht

eher hinzugesetzt werden, als bis die Waidküpe schon für sich eine gute blaue Farbe zeigt: aber unsere heutigen Färber nehmen meistens nur so wenig Waid, daß er kaum etwas zur Farbe beytragen kann, sondern nur dazu dient, daß er durch seine Gährung den Indig auflösen hilft. Krapp wird eingemischt, um das Blau in ein angenehmes Violett zu verwandeln. Wenigstens ist die Vorstellung, als ob er den Indig fester mache, unrichtig. — Weil bey der in Deutschland üblichen Küpe die Erwärmung durch Übertragung der Brühe in Kessel beschwerlich ist, so hat man, wenigstens in Holland, den obern Theil der Küpe zuweilen aus Kupfer gemacht, und ihn mit einer Mauer umgeben, die etwa ein Paar Zoll von dem Gefäße absteht: in diesen Zwischenraum wirft man, wenn es nöthig ist, glühende Kohlen. In andern Manufacturen geht die Hitze in einem aufgemauerten Kanale um die Küpe herum. — Die bisher gewöhnliche Weise, die Indigküpe zu machen, besteht darin, daß man den Indig in einem eingemauerten Kessel von der Gestalt eines abgekürzten Kegels, um welchen man Kohlen legen kann, durch Potasche, Urin, Seifensiederlauge, oder auch Essig zergehen läßt. Aber die vollkommenste, und also vortheilhafteste Auflösung des Indigs geschieht durch das concentrirte Vitriolsauer, welches man hernach mit Wasser verdünnt. Das Umschlagen der Küpe verhütet man durch den nothwendigen Gebrauch des Kalks, des Kraps, der Kley u. s. w. (Beckmann.) Diese Bemerkungen werden den Grund zu manchem hin und wieder in den Färbekünsten auf Wolle angezeigten Verfahren angeben, welchen man, um sich nicht öfter wiederhohlen zu müssen, lieber ein für alle Mahl angeben wollte. Auch werden die Bemerkungen für Färbereyen im Großen nicht überflüssig seyn.

Zahnpulver (verschiedene.)

1) Man nimmt 2 Loth der besten Mocca-Bohnen, die man braun, wie zum Kaffeh brennt; 1/2 Loth Myrrhe, Gum-

milack und Cascarille, alle von der besten Sorte; 1½ Quintchen römischen Alaun. Dies Alles wird zu einem nicht gar zu feinen Pulver gestoßen, und noch ein Quentchen zerriebene frische Citronenschale darunter gemischt. Dieses Zahnpulver reinigt nicht nur die Zähne, sondern befestigt auch das Zahnfleisch, und gibt zugleich einen angenehmen Athem.

2) Um die Zähne von dem zähen Schleime und vom Weinsteine zu befreyen, und das Zahnfleisch in guter Beschaffenheit zu erhalten, nimmt man gebranntes Hirschhorn, florentinische Violenwurzel, Chinarinde und Myrrhe, von jedem 1 Quentchen, und macht alles zusammen zu einem mäßig feinen Pulver. (Zwierleins Arzt für die Schönen.)

Im strengsten Sinne gehört wohl eigentlich folgende Anmerkung des nähmlichen Arztes nicht hieher: sie kann doch aber viel Gutes stiften. Die Zahnpulver dürfen nicht immerfort und täglich gebraucht werden. Sind die Zähne gereinigt, so setzt man so lange mit dem Pulver aus, bis es wieder nöthig zu werden scheint. Indessen werden die Zähne täglich nur mit frischem Wasser gereinigt. Zum Abreiben der Zähne bedient man sich des Zeigefingers: die Zahnbürstchen und Schwämme reiben das Zahnfleisch von den Zähnen bald los, wenn sie nicht ganz weich sind, oder wenn man nicht behuthsam genug dabey verfährt. Das zu öftere, zu viele Reinigen, Bürsten und Abreiben gereicht den Zähnen und dem Zahnfleische zum größten Schaden: das Zahnfleisch wird losgerissen; die Zähne werden endlich ihres Schmelzes beraubt, und dann werden sie so empfindlich, daß Hitze und Kälte, Essen und Trinken Schmerzen darin verursachen; sie verlieren dadurch den Glanz, und werden mißfärbig. Noch auffallender und zerstörender ist die schädliche Wirkung des vielen Putzens, wenn die Zahnmittel ausfressenden, scharfen, rauhen Ingredienzien bestehen, als Bimsstein, Weinsteinkrystallen, Korallen, Salz, mineralischen Säuren u. d. gl. Alle hoch gepriesene Zahnmittel, es mögen Latwergen, Pulver oder Tincturen seyn, die als Geheimnisse verkauft werden, enthalten immer dergleichen schädli-

che Bestandtheile, und verdienen daher, statt Zutrauens, sammt ihrem Verkäufer, den Staubbesen. Freylich reinigen diese Mittel die Zähne unvergleichlich: allein die Zähne werden zugleich auf immer zu Grunde gerichtet; sie verlieren dadurch ihre Glasur, und mit dieser die weiße Farbe, werden mürbe, lose, wackelnd, und fallen endlich aus.

3) Man nehme 1 Loth rothes Sandelholz, 1/2 Loth China, beydes äußerst fein gepulvert, durch ein Haarsieb gestäubt, und mit 6 Tropfen Nelken- und eben so viel Bergamottenöhl wohlriechend gemacht. Wer schwammiges, blutendes, scorbutisches Zahnfleisch hat, setze noch 1/2 Quentchen Alaun hinzu. (Hufeland.)

4) Man nimmt 1 Loth zu Pulver gestoßene und durchgesiebte Salbeyblätter, eben so viel zu Kohlen verbrannte Brotrinde, 1 Quentchen Weinsteinrahm und eben so viel auserlesene Myrrhen, alles zu einem feinen Pulver gestoßen, und genau mit einander vermischt. Dieses gibt ein so wohl für die Glasur der Zähne, als für das Zahnfleisch sehr gutes Zahnpulver. Man bedient sich desselben zuweilen trocken vermittelst eines Stückchens Waschschwammes, oder auch nur des Fingers. (Schönheits-Apotheke.)

Zahnwasser.

1) Man nimmt einen Theil Raute und 2 Theile Salbey, zusammen eine gute Hand voll. Hierüber gießt man 1/2 Maß Wasser, und läßt es bey gelindem Feuer langsam kochen. Dieses Wasser wird allemahl zum Gebrauche ein wenig warm gemacht, und es kann 14 Tage und länger aufbewahrt werden. Mit diesem Wasser wird der Mund nebst den Zähnen 2 bis 3 Mahl ausgewaschen. Es präservirt zugleich den Mund und das Zahnfleisch wider alle Fäulniß, erhält die Zähne fest, und bewahret von Flüssen und Zahnschmerzen. Dabey ist zu beobachten: 1) Daß man jedes Mahl nach genossener Speise die Zähne mittelst einer zum Zahnstecher zugeschnit-

tenen Federkiele wohl reinige, hernach sanft mit einer Servi-ette über die Zähne herfahre, und sie ausspühle. 2) Daß man bey entstandenen Zahnschmerzen, von welcher Gattung sie auch seyn mögen, sich einige Tage des obigen Wassers fleißig bediene, selbiges jedes Mahl auf die schmerzhafte Stelle eine Zeit lang warm im Munde halte, und dann ausspeye. Man fährt damit fort, bis das Übel von Grund aus gehoben ist, wenn auch schon die Schmerzen den ersten Tag gehoben seyn sollten.

2) Zwey Loth schöner weißer und heller arabischer Gummi, eben so viel Myrrhen, 5 Loth Aloeholz, eben so viel Gummilack und 3 Pfund frisches Brunnenwasser werden in einem glasirten Topfe über gelindes Feuer gesetzt, wobey man einen guten Theil davon einsieden läßt. Hierauf nimmt man es vom Feuer, und läßt es kalt werden. Mit diesem Wasser mache man ein Tuch naß, und reibe die Zähne sanft damit: auch kann man sich den Mund damit ausspühlen. Dieses Mittel ist besonders zärtlichen Personen zu empfehlen.

3) Wackelnde Zähne werden mit dem Finger fein gerade, fest und stark in das Zahnfleisch wieder eingedrückt, und nebenbey wird immer dieses vorgeschlagene Wasser fortgebraucht. Mit dem Eindrücken des Jahres muß man zu Zeiten 3 bis 4 Wochen fortfahren. Bey sorgfältiger Beobachtung alles dessen hat man keines Zahnarztes nöthig, sondern erhält ein schönes und festes Gebiß bis ins Alter. (Samml. geprüfter Erfahr.)

Zeichnungen von Gefäßen abzudrücken.

Zuweilen geräth man auf Geschirre von Silber, Gold oder andern Metallen, worein schöne Zeichnungen gravirt sind, die man gern nachahmen, und sich daher eine Zeichnung davon verschaffen möchte. Man nehme zu diesem Endzwecke ein reines weißes Papier von der nähmlichen Größe, welche die abzudrückende Zeichnung hat, und ziehe dasselbe 2 bis 3 Mahl

durch reines Wasser, damit es durch und durch ganz gleichförmig angefeuchtet werde. Hierauf breite man es auf einem reinen Tische oder Brete aus, und drücke die überflüssige Feuchtigkeit auf beyden Seiten mit einem recht reinen weichen leinenen Tuche aus. Dieses noch feuchte Papier breite man allenthalben ganz eben auf die abzudrückende Zeichnung aus, lege in der Geschwindigkeit ein reines Schnupftuch oder ein anderes Tuch darauf, und ziehe es an allen Ecken scharf an, damit nirgends eine Falte darin bleibe. So halte man es eine Zeit lang ausgespannt, bis jemand mit dem Nagel des Daumens oder einem Falzbeine darauf so lange herum gerieben hat, bis das Papier allenthalben in die Zeichnung gut eingedrückt ist. Nimmt man nun das Papier ab, so wird man den ganzen Abdruck der Zeichnung, freylich verkehrt, vor sich finden. Ein solcher Abdruck ist aber ganz weiß, und daher nicht sehr bemerklich: darum ist es besser, wenn man von gebranntem Kienruß und Firniß eine dicke Farbe zusammen reibt, oder in Ermangelung des Firnisses den Kienruß nur mit Talg vermischt, hiermit die gestochene Zeichnung überstreicht, und die Farbe in alle Vertiefungen einreibt, dann aber das Gefäß nach Art der Kupferdrucker wieder rein abwischt, und nun die Zeichnung auf die oben beschriebene Art abdruckt. Man hat zwar hierbey die Mühe, das Gefäß wieder rein zu putzen: aber man erhält auch dabey einen schönen schwarzen Abdruck der Zeichnung, der besser, als der weiße zu erkennen ist. Es darf aber an der Figur, die man auf solche Art abdrucken will, nichts Schräges oder rückwärts Eingeschnittenes seyn, weil sich dies nicht gut abdrucken läßt: da man aber die Hauptsache abgedruckt erhält, so läßt sich auch hierin mit Tusch nachhelfen. (Schubert.)

Zeichnungen zum Sticken sich selbst zu verfertigen.

Frauenzimmern, die sich mit Sticken beschäftigen, ist es freylich sehr vortheilhaft, wenn sie sich die Zeichnungen zu den

Stickereyen selbst verfertigen können: da aber viele das Zeichnen nicht gelernt haben, so empfiehlt sich folgende Art, um sich einen Abriß von schon fertigen Zeichnungen zu machen. Man schabe sich etwas Röthel oder Kreide, eins oder das andere nach Beschaffenheit des Grundes, worauf der Abriß gebracht werden soll, recht fein, und hiermit bereibe man die Rückseite der Zeichnung, welche man nachzuzeichnen wünscht. Nun bereite man das Papier oder das Pergament, oder worauf sonst der Abriß kommen soll, auf einem Tische oder Brete aus, und lege die Original-Zeichnung eben darauf: dann ziehe man mit einem silbernen oder hölzernen Griffel alle Züge der Zeichnung nach, worauf sich der Abriß vollkommen gleich auf der Unterlage entweder von Rothstein, oder von Kreide, ja nach dem man eins oder das andere genommen hat, darstellen wird, ohne dem Originale Schaden zugefügt zu haben. Es versteht sich, daß die Spitze des Griffels nicht so scharf seyn darf, daß das Original davon verletzt werden könne, wie denn auch kein besonders starkes Aufdrücken dazu nöthig ist. Will man aber das Original nicht gern an der Rückseite mit dem Röthel oder der Kreide bestreichen, so nehme man einen Bogen oder ein Blatt von dem feinsten und weichsten Papiere, bestreiche die eine Seite davon, und lege es zwischen das Original und das Papier oder das Pergament, worauf der Abriß kommen soll, und verfahre übrigens mit dem Griffel eben so. Um keine Verschiebung dabey möglich zu machen, wird man wohl thun, wenn man alle Ecken mit dem oben angegebenen Mundleime an einander befestiget. Ist das Original aber nicht von besonderer Bedeutung, daß man die Kosten auf ein neues nicht zu scheuen braucht, so durchsteche man dessen Züge, nach dem man ein anderes Papier untergelegt hat, welches dann den Grund zu vielfältigen Copien abgibt: denn man braucht nur dieses durchstochene Papier auf ein anderes Papier, auf Leinwand, oder worauf man immer die Zeichnungen zu bringen wünscht, zu legen, und es mit Lindenkohlenstaub, den man in feine Leinwand gebunden hat, zu bepudern, so erscheint der Abriß auf

der Unterlage, wornach man dann zeichnet, nähet oder stickt. Auf eine andere Art geschieht dies mittelst eines Storchschnabels, der aber nicht immer dazu anwendbar ist, wie auch das Nachzeichnen an großen durchsichtigen Glasscheiben oft mit viel Schwierigkeit verbunden ist.

Auch pflegen sich Frauenzimmer, welche das Zeichnen nicht gelernt, oder nicht hinlänglichen Unterricht darin erhalten haben, ihre Muster, wornach sie klöppeln, nähen oder sticken wollen, abzustechen, indem sie unter dem Muster ein zwey- oder dreyfaches Papier recht eben befestigen, und es so auf mit Sand oder Kley ausgestopfte Küssen legen, worauf sie das Muster nach allen seinen Umrissen mit feinen Nadeln durchstechen, und dann 2 bis 3 abgestochene Muster auf Ein Mahl fertig haben. Diese Muster legen sie dann auf die auszunähenden oder zu stickenden Sachen, bepudern sie mit fein gestoßenen Kohlen oder mit Bleyweiß, und haben so den Umriß der Zeichnung auf dem Tuche oder dem Zeuge.

Oft trifft es, daß sie sich Zeichnungen von Blumen, Pflanzen oder Blättern machen sollen, wovon sie keine Vorzeichnung erhalten können, um sich darnach auf obige Art helfen zu können. In diesem Falle bleibt ihnen nichts Anderes übrig, als sich auf folgende Art einen Abdruck davon zu machen. Man tränke ein Blatt feines Papier mit Lein- oder Baumöhl, lasse es so 4 bis 5 Tage liegen, und halte es dann über die Flamme eines aus mehreren Stücken bestehenden und zusammen gebundenen Wachsstockes oder einer Fackel in den Rauch, und ziehe es langsam in demselben hin und her, bis es davon schwarz genug geworden ist. Auf diese so geschwärzte Seite lege man die Blätter, die Pflanze oder die Blume, wovon man einen Abriß zu haben wünscht, und auf dieses ein etwas starkes Blatt weißes Papier. Hierauf reibe man mit einem Falzbeine, einem Poliersteine, einem Schlüssel, einem Stahle, oder was man sonst dergleichen bey der Hand hat, das weiße Papier so lange, bis man vermuthet, daß sich die schwarze Farbe an den Blättern recht angedrückt hat. Die nun

auf solche Art schwarz gewordenen Blätter lege man zwischen 2 reine weiße Blätter Papier, und reibe das obere Blatt wieder auf obige Art. Nimmt man dann das Papier herab, so wird sich der Abdruck der Pflanze, der Blume oder der Blüthe auf beyden Blättern Papier deutlich darstellen. Sollen Risse davon gemacht werden, so lege man die schwarz gemachten Blätter zwischen 2 nach Beschaffenheit des Risses große Blätter Papier, drücke abermahls mit einem Glättsteine, einem Schlüssel oder dergleichen darauf, und wenn sie sich davon abgedruckt haben, kann man den Riß durchstechen, den man dann, so oft man will, mittelst eines Bündels mit feinem Kohlenstaube vermehren, und vollends mit der Feder ausführen kann. (Nach dem weibl. Hauß= und Kunstbuche.)

Ziegel zum Dachdecken zu glasiren.

Man bereitet dazu folgendes Pulver, welches auf 12000 Dachziegel berechnet ist. Es wird 1 Metze Salz mit 12 Pfund Bleyasche oder Bleyglätte und mit einigen Pfunden rothem Bolus vermischt, alles auf das vollkommenste getrocknet, und dann auf einem Reibsteine zerrieben. Wenn nun der Brand so weit gediehen ist, daß die Gluth bey den Dampflöchern heraus schlägt, wirft man einen Theil zu einzelnen Händen voll in das Feuer, und zwar so, daß das Gemenge sehr dünn zu liegen kommt, und nicht auf Einem Klumpen bleibt. Während das Pulver ausgestreuet wird, muß ein Zweyter das Feuer mit Holzspänen oder Splittern zu unterhalten suchen, damit es viel Flamme gebe: denn wenn das Pulver nur auf die Kohlen fällt, so wird die beabsichtigte Wirkung nicht erreicht, indem das hell lodernde Feuer dazu bestimmt ist, das Pulver zu verflüchtigen, und es in die Ziegel hinein zu drängen. Das Feuer muß daher so oft erneuert werden, als eine Portion Pulver in den Ofen geworfen wird. Wenn das Pulver ganz in den Ofen gebracht ist, so wird er wieder zugemacht. Ist das Brennen ganz vollendet, so findet man die Ziegel glasirt,

äußerst fett, und völlig unerweichbar im Wasser; und dies sind die Haupteigenschaften, welche uns an den Ziegeln so sehr erwünscht sind. — Auch erhalten die Ziegel eine dauerhafte und wohlfeile Glasur, die sie wider die Luft sichert, wenn man sie vor dem Brennen mit gepulvertem ungelöschtem Kalk ganz dünn bestreuet. (Theuß u. technolog. Taschenbuch.)

Zimmt-Aquavit.

Man macht 4 bis 5 Loth Cassienholz und 3 Loth Zimmtblüthen recht klar, gießt in einer Flasche 4 Maß guten Branntwein darauf, vermacht sie gut, und läßt sie einige Tage in gelinder Wärme stehen: dann zieht man den Spiritus, wie gewöhnlich, davon ab, und wendet zum Zuckerwasser 1 1/4 Pfund Farinzucker und 1 1/2 Maß Wasser an.

Zimmtblüthen-Liqueur.

Man zerstößt 12 Loth Zimmtblüthen zu Pulver, gießt hierauf in eine Flasche 2 Maß Spiritus, setzt sie 14 Tage bis 3 Wochen lang in gelinde Wärme, gießt hierauf den Spiritus ab, und versetzt ihn mit Zuckerwasser, welches aus 2 Pfund Zucker und 1 1/2 Maß Wasser zubereitet worden, worauf man ihn nach einigen Tagen filtrirt. Auf die Zimmtblüthen wird entweder noch ein Mahl Spiritus gegossen, den man damit wieder 3 Wochen in mäßige Wärme stellt, und eine zweyte Sorte daraus macht; oder man verwendet sie mit Beysatz frischer Zimmtblüthen zum Abziehen eines neuen Liqueurs. (Danziger Liqueur-Fabr.)

Zimmtbogen.

Man thut 1 Pfund gesiebten Zucker, 1 Pfund Mandeln, wovon die Hälfte zart und länglich geschnitten, die andere aber gestoßen wird, 1 Loth Zimmt, 1 Quentchen Nelken und 4 Loth Citronat, gleichfalls länglich geschnitten, in

eine Schüssel, schlägt 8 Eyer klar zu einem Schaum, stößt 4 Quentchen Tragant zu einem Pulver, thut es mit dem Safte von 2 Citronen in den Schaum, gießt es dann in die Schüssel, rührt alles gut unter einander, bestreicht ein Blech mit Butter oder mit heißem Wachs, streicht jenes ganz dünn und länglich auf, bäckt es in dem Ofen, nimmt es dann mit einem breiten Messer ab, und krümmt es über ein Walkholz.

Zimmthippen.

Man schält 1/2 Pfund Mandeln, trocknet sie ab, stößt sie klein, schlägt 3 bis 4 Eyer daran, thut noch den Schnee von 3 andern Eyern hinzu, rührt 1/2 Pfund gesiebten Zucker darein, reibt, wenn es eine Zeit lang gerührt und dick genug ist, von einer Citrone die Schale auf dem Reibeisen, und thut sie nebst dem Safte der Hälfte derselben auch darein. Dies Alles rührt man nun nach und nach gut unter einander, indem man noch ein Loth Zimmt dazu gibt: dann bestreicht man ein Blech mit Butter, streicht den Teig löffelvollweise eines Messerrückens dick darauf, und krümmt die Hippen, wenn sie gebacken sind. (Back- und Confituren-Lexikon.)

Zimmt-Liqueur.

Man stößt 3 Loth feinen Zimmt zu Pulver, thut ihn in eine gläserne Bouteille, gießt hierauf 2 Maß abgezogenen Spiritus, und verfährt dann ganz so, wie unter dem Artikel: Zimmtblüthen-Liqueur, angezeigt wurde. (Danziker Liqueur-Fabrikant.)

Zinn (dem) auf Carlsbader Art ein silberähnliches Ansehen zu geben.

In dieser Absicht wird das gegossene Zinn erst mit dem Stahle geschabt und glänzend gemacht, dann aber mit Achat polirt. Bey dem Abscheuern dieses Zinnes muß man sich kal-

ter, aber nicht heißer Lauge bedienen, weil das Zinn durchgehends von heißer Lauge schwarz und bleyfärbig zu werden pflegt. (Schedel.)

Zinnober.

Er besteht aus Schwefel und Quecksilber, und wird auch schon von der Natur als gewachsener natürlicher Zinnober dargebothen, vorzüglich aber durch die Kunst bereitet. Das Verhältniß der Bestandtheile und die Handgriffe bey der Bereitung selbst sind verschieden. So viel ist gewiß, daß die Güte des Zinnobers um vieles von der großen Menge Quecksilber, die nur mit dem Schwefel verbunden werden kann, abhängt. Man läßt z. B. 1 Theil Schwefel in einem irdenen unglasirten Topfe schmelzen, und gießt nach und nach unter stetem Umrühren 7 Theile Quecksilber hinzu. Die Mischung entzündet sich, in dem sie schwarz zu werden anfängt, mit Prasseln: nach einer Minute erstickt man die Flamme, reibt den erkalteten Klumpen zu Pulver, und sublimirt ihn in irdenen Krügen, wie in Holland, oder in eisernen Sublimir-Gefäßen, wie in Wien. Der sublimirte Zinnober wird darauf auf einem Reibesteine, oder, wenn er im Großen zubereitet wird, auf einer Mühle fein gemahlen. Der beste an Farbe kommt unter dem Nahmen Vermillon vor: außer dem erscheinen im Handel mehrere Sorten von ungleicher Güte: denn oft ist er mit Arsenik, Mennige, Ziegelmehl, Drachenblut und mit anderen Dingen verfälscht. Ein reiner Zinnober muß im Feuer verrauchen, ohne etwas zurück zu lassen; auch darf er dem Essig, wenn er damit digerirt wird, keinen süßen Geschmack mittheilen, noch auf andere Weise den Menniggehalt verrathen. Diese Vorsicht ist dem Apotheker um so mehr zu empfehlen, da der Zinnober noch wohl als Heilmittel gebraucht wird: daher muß er seinen Zinnober selbst bereiten, oder von der Echtheit des käuflichen versichert seyn. (Chem. Onomatologie.)

—

Zuckerbäcker-Farben.

Die Zuckerbäcker pflegen ihren Waren durch allerley Farben ein Ansehen, welches mehr in die Augen fällt, zu verschaffen, oder ihnen durch Farben eine ähnliche Ansicht von dem, was sie vorstellen sollen, zu geben. Ungeachtet nun ein guter Appetit schwerlich auf die bey den Torten und andern Zuckerbäckerwaren angebrachte Mahlerey, sondern vielmehr auf ihre innere Güte Rücksicht nehmen wird, so läßt sich doch gegen die gute Absicht des Zuckerbäckers nichts einwenden, so bald die dazu angewandten Farben unschädlich sind. Dies ist aber, leider, nicht immer der Fall: den es gibt geschickte Conditors, die sich aller nur möglichen vegetabilischen und mineralischen Farben ohne Unterschied bedienen, ohne je auf den Gedanken zu kommen, daß dies einigen Schaden oder Nachtheil haben könne. Eine Belehrung darüber wird also nicht undienlich seyn.

1) Weiße Farben. Von diesen verdienen vorzüglich das Bleyweiß, das Schieferweiß, und das Kremserweiß als schädliche Farben genannt zu werden. Denn obwohl man selten in die Nothwendigkeit geräth, sich solcher Farben zu bedienen, so kann doch selbst die geringste Quantität davon gewiß nicht ohne Nachtheil genossen werden. In den meisten Fällen kann man sich hierzu gerade des feinsten und weißesten Zuckers bedienen. Wäre jedoch der Zucker zu den vorgenommenen Endzwecken nicht hinlänglich, so ließe sich anrathen, die feine Stärke zu Hülfe zu nehmen. Die Kreide ist ebenfalls zu verwerfen.

2) Gelbe Farben. Die gelben Farben aus Bley, aus Massicot, Casseler-Gelb und Neapelgelb sind als giftige Farben anzusehen. Das mineralische Turpith oder Königsgelb ist Quecksilberkalk, und eben so wenig zu empfehlen, ob es gleich aller Wahrscheinlichkeiten keine so giftige Wirkungen äußert, als die Bleykalke. Das Gummigutta, eine unter den Zuckerbäckern so beliebte Farbe, ist wegen des Erbrechens und

anderer nachtheiliger Folgen, welche dadurch erregt werden, ebenfalls zu verwerfen. Nicht immer hat man sich vor dem Auripigment seiner arsenikalischen Natur wegen zu hüthen. Unter den gelben Farben ist der Saffran zum Färben des Zuckers am dienlichsten, und man kann ihn so wohl mit Wasser, als mit Weingeist, extrahiren. Will man die Farbe desselben etwas körperlicher haben, wenn man nähmlich nicht bloß den Zucker damit färbt, so kann man etwas Stärke darunter mischen. Setzt man einem solchen Saffran-Extracte einige Tropfen Zinnauflösung zu, so wird die Farbe dauerhafter und körperlicher, und sie bringt keinen Nachtheil hervor, weil das Zinn im Allgemeinen für ein unschädliches Metall gehalten wird: nur muß die Auflösung davon gesättigt seyn; das heißt: es muß keine freye Säure vorhanden, und das Zinn muß auch höchst rein seyn. Da aber doch das Zinn nach der Meinung einiger Scheidekünstler etwas Arsenik bey sich führen soll, so ist auch hier die höchste Vorsicht nöthig, wie denn überhaupt alle metallische Farben zu diesem Gebrauche vermieden werden sollten. Um einen Saffran-Extract mit der Magnesia besser zu verbinden, und eine ordentliche Erdfarbe damit zu bereiten, übergießt man 1 Unze Saffran mit 1 Pfund Wasser, und setzt 1 Quentchen Bittersalz zu. Nun läßt man es einige Mahl aufwallen, und filtrirt es dann durch Löschpapier. Hierauf setzt man es wieder der Siedehitze aus, und gießt eine aus 1 Quentchen Potasche gemachte Auflösung zu, wodurch sich die Bittererde mit dem Färbestoffe des Saffrans niederschlägt. Den Niederschlag kann man noch einige Mahl aufkochen, und dann trocknen. Auch kann man aus dem Gelbholz oder der Curcumé eine gelbe Farbe bereiten. Siedet man es, so kann man mit dem Absude den Zucker färben. Es ist nicht gerade nothwendig, Alaun dazu zu thun. Auch kann man aus diesem Absude, wie aus dem Saffran eine Erdfarbe machen.

3) Rothe Farben. Die Mennige ist als ein Bleykalk schädlich: eben so wenig ist der Zinnober, als ein aus Quecksilber verfertigtes Präparat zu empfehlen, obwohl er als

ein unauflöslicher Körper, nicht schädlich ist. Eine desto unschädlichere und schönere Farbe ist der Carmin, der, wenn er rein ist, mit großem Nutzen gebraucht werden kann. Um den Zucker zu färben, kann man sich eines Absudes von Cochenille bedienen, wozu man 1/16 Alaun gesetzt hat. Auch das Fernambukholz mit 1/10 Alaun abgesotten, gibt eine sehr schöne Tinctur. Man kann auch den Fernambuk so wohl, als die Cochenille mit Weingeist ausziehen, und mit dieser weingeistigen Tinctur den Zucker färben.

4) Blaue Farben. Das Bergblau ist ein Kupferkalk, und daher schädlich. Der Indig und der daraus verfertigte blaue Carmin, sind schöne und unschädliche Farben für Zuckerwaren. Die blauen Pflanzensäfte, z. B. diejenigen aus Kornblumen, geben zwar auch eine schöne, aber eine unbeständige Farbe.

5) Grüne Farben. Grünspan ist schädlich; eben so jenes Grün, welches man aus Bergblau und Gummigutta mischt. Hingegen kann man sich des Saftgrüns ohne Nachtheil bedienen: nur ist die daraus entstehende Farbe kein so schönes Grün, als man wohl wünschen möchte: doch kann man sie durch einen Saffran- oder Gelbholz-Extract lebhafter und schöner machen. Noch schöner ist das Liliengrün.

6) Violettfarbe. Man erhält dieselbe, wenn man einen Absud von Cochenille mit einem oder etlichen Tropfen einer Weinsteinauflösung vermischt.

7) Braune Farben. Um diese darf man nicht verlegen seyn, da viele Syrupe von Natur eine solche Farbe haben. Auch kann man aus vielerley Holzarten durch einen Weinsteinaufguß eine braune Farbe erhalten.

Zuckerbrot.

Da der Handel hiermit, wie mit den folgenden Zuckerwaren, manche Witwe mit ihrer Familie nähren kann, so folgt hier die Zubereitung der vorzüglichsten Gattungen desselben.

Carlsbader Zuckerbrot. Man schlägt 3 ganze Eyer ein wenig in einem Topfe, schüttet 6 Loth durchgesiebten Zucker dazu, und schlägt es beständig nach einer Seite hin, bis es recht dick wird, welches desto eher geschieht, wenn man es in einem warmen Zimmer vornimmt. Nachher schüttet man 3 Loth von dem besten Weitzenmehle dazu, setzt den Topf ein wenig über glühende Kohlen, bis der Teig zu rauchen anfängt, schlägt ihn wieder, bis er kalt ist, schneidet einen Bogen Papier der Länge nach in 4 Theile, thut mit einem gebogenen Löffel etwas von dem Teige auf die Papierstreifen, allezeit quer über und einen Daumen breit von einander, setzt es auf ein Backblech, siebt ein wenig Zucker darüber, schiebt es in die Backröhre, die ziemlich heiß seyn muß, läßt es eine Weile darin stehen, sieht dann einmahl nach, wobey man aber das Thürchen nicht lange offen lassen muß, damit keine Luft darauf gehe, drehet es um, läßt es bräunlich werden, und schneidet es dann mit einem Messer von dem Papiere herunter. Ist das Blech kalt, so thut man wieder andere darauf, und bäckt die Zuckerbrote so geschwinde, als möglich, nach einander, weil der Teig, wenn er lange steht, zu dünn wird, und von dem Papiere abläuft.

Zuckerbrot von Chocolade. Man mengt eine Tafel geriebene Chocolade, 1/4 Pfund rein gestoßenen Zucker, 4 Loth Mehl und 3 Eyerdotter unter einander, und rührt den wohl geschlagenen Schnee von dem Weißen von 4 Eyern darunter. Hernach gießt man die Zuckerbrote länglich auf weißes Papier, siebt ein wenig gestoßenen Zucker darüber, und bäckt sie in einem gelinde geheitzten Ofen. Wenn sie ausgebacken sind, nimmt man sie heraus, löset das Papier davon ab, und trocknet sie in einem Siebe auf dem Ofen.

Zuckerbrot von Eyerdottern. Man wiegt zu 20 Eyerdottern 20 Loth rein gestoßenen Zucker, klopft die Eyerdotter zuvor gut ab, wozu man wohl 1/2 Viertelstunde anwenden kann, schüttet dann den Zucker hinein, rührt ihn wieder 1/2 Stunde lang, und treibt dann allmählig 20 Loth

feines, gut ausgetrocknetes Mehl, nicht zu viel auf Ein Mahl, hinein, worauf der Teig bläßlich werden wird. Ferner thut man 1/4 Pfund abgeschälte, in die Quere geschnittene, zuvor 1 Stunde in Rosenwasser gelegene Mandeln mit klein geschnittenem Zimmt, Cartamen und Muscatenblüthen, jedoch nach Belieben, wie auch etwas Citronat und Citronenschalen, und zwar von jedem ein Paar Loth würflich geschnitten, darein, und mischt es unter den Teig. Da jedoch manches Mehl fließt, ein anderes aber quillt, so könnte es sich treffen, daß der Teig noch zu dünn wäre: in diesem Falle gibt man noch etwas Mehl über das vorher angegebene Gewicht hinzu: der Teig muß aber in Ansehung seiner Dicke gerade so beschaffen seyn, daß er oben von dem Löffel abfließt. Dann bestreicht man ein beliebiges Geschirr mit Butter, gießt den Teig hinein, und bestreicht ihn obenher mit frischem Wasser. Nun läßt man ihn auf einem Bleche in einem Tortenofen 1 1/2 Stunden lang backen, bis er schön gelblich wird, und erhält dabey den Ofen in gleicher schwacher Hitze. Wenn nun dieses Brot gebacken und abgetrocknet ist, schneidet man es zu Scheiben, überzieht es nach Belieben mit einem weißen Eis, schneidet aber die gedachten Schnitten, wenn man sie übereisen will, etwas dicke, als sonst, wenn man das Eis wegläßt. Man übereiset sie aber erst auf der einen Seite ganz dünn, und stellt sie wieder in einen Tortenofen, damit sie trocken werden: sonst würden sie unten ankleben. Hernach beeiset man auch den oberen Theil, aber etwas dicker, als unten, und belegt es mit eingemachten Schalen und Nüßchen schön geschmackvoll. Auch kann man sie an dem Rande mit Gold einfassen, und vergoldete Brotchen und Sternchen darauf legen. Ferner kann man sie mit einem Zimmteis überziehen, und auf eine geschickte Art vergolden. Dann werden aber diese Schnitten nicht mehr in den Ofen gebracht, weil sie sonst ihren Glanz verlieren, und etwas blaß werden würden.

Feines Zuckerbrot. Man schlägt 1 Pfund recht feinen Zucker, 1/2 Pfund Weitzenmehl und 1/4 Pfund Stär-

kenmehl durch ein zartes Sieb, und läßt es warm werden. Hierauf rührt man die Klare von 7 ebenfalls erwärmten Eyern in einem warm gemachten Geschirr, schüttet sie dann nach und nach unter den Zucker, und schlägt ihn eine ganze Stunde auf Eine Seite. Endlich thut man von 6 andern Eyern die Dotter mit dem Stärk= und Weitzenmehl darein, rührt es gut unter einander, und bäckt die Zuckerbrote.

Gemeines Zuckerbrot. Man klopft das Gelbe von ungefähr 8 Eyern in einer Terrine oder in einem Becken 1/2 Stunde lang mit einem Spatel ab, thut 1 Pfund Zucker dazu, mischt alles gut unter einander, und rührt 1 Pfund feines Mehl hinein. Dann klopft man alles 1/2 Stunde lang wieder unter einander, wirft so viel gestoßenen Anis hinein, als man 2 Mahl zwischen die Finger nehmen kann, läßt es eine Zeit lang ruhen, und richtet hernach den Teig in blecherne oder papierne Modeln. Ferner bestreuet man sie mit ein wenig gestoßenen Zucker zum Glaciren, und setzt die Zuckerbrote in ihren Formen in den Backofen, welcher nur so warm seyn darf, daß man die Hand darin leiden kann. Oder man thut sie in einen kupfernen Backofen, gibt ihnen Kohlen von oben und unten, jedoch oben mehr, und läßt sie darin gut auflaufen, und ihre gelbliche Farbe an sich nehmen. Wenn sie gebacken sind, thut man sie mit einem Messer aus den Modeln, und setzt sie an einen warmen Ort, um sie vollends trocknen zu lassen. — Oder man stößt 1/2 Pfund feines Mehl, 12 Loth vorher geriebenen Zucker nebst 5 ganzen Eyern und etwas Rosenwasser mit einer hölzernen Keule im Kessel recht durch, gießt die Masse in eine länglich vierkemtige 2 Finger tiefe mit Butter gut ausgeschmierte blecherne Form, und bäckt es, nachdem es eine Nacht durch so gestanden hat. Die etwa aufgegangenen Blasen werden, ehe es in den Ofen kommt, aufgestochen. Wenn es gahr ist, nimmt man es aus der Form, setzt es in den Keller, damit es geschmeidig wird, schneidet es dann, und trocknet es bey dem Ofen.

Französisches Zuckerbrot. Man nimmt hierzu 10 Eyer, 5 Loth Mehl und eben so viel Zucker. Soll aber dieses Brot gut werden, so muß man das Mehl recht trocken werden lassen, und den Zucker durch ein härenes Sieb in die Eyer schütten. Man zerklopft beydes ungefähr 1/2 Stunde lang mit einander: dann setzt man das Geschlagene auf heiße Asche, damit es allmählich warm wird, wobey man es aber stets schlägt. Wenn es nun dick geworden ist, schlägt man das Mehl hinein, thut dann die Masse in beliebige Formen, oder legt sie auf Papier, und läßt sie gehörig backen.

Gelbes Zuckerbrot. Man nimmt dazu 2 Pfund schönes Weizenmehl, 1/2 Pfund gestoßenen Zucker, und 10 Eyerdotter, zerklopft die letztern wohl, rührt dann erst den Zucker, hierauf das Mehl hinein, und mischt es wohl unter einander. Dann thut man es in papierne mit Butter bestrichene Kapseln, legt sie in die Tortenpfanne, und bäckt es bey gelindem Feuer. Wenn es sich recht in die Höhe gezogen hat, so muß man oben stärker Feuer geben, damit es eine recht harte Rinde bekommt: dann zerrührt man einen Eyerdotter in Wasser, und bestreicht das Zuckerbrot damit, daß es nicht verbrennt. Endlich schneidet man längliche Stücke daraus, wenn es noch warm ist, und läßt es trocken werden.

Schwarzes Haus-Zuckerbrot. Man nimmt 12 ganze Eyer und 12 Dotter, 21 Loth durchgesiebten Zucker, der gut braun gesotten ist, und schlägt dies eine Stunde lang wohl unter einander ab. Hierein rührt man 16 Loth Rockenmehl, oder noch besser halb Weizen- und halb Rockenmehl, welches zuvor ein wenig getrocknet worden ist. Ferner mischt man 18 Loth ungeschälte, mit Zimmtwasser gröblich gestoßene Mandeln, 2 Loth Zimmt, 1 1/2 Loth Cardamom, 1 Loth Muscatennuß, 1 Quentchen Gewürznelken, 1/2 Loth Muscatenblumen, 1 Eyerschale voll Zimmtwasser und 1 Eyerschale voll starken Branntwein darunter. Man kann noch über dies 2 bis 4 Loth geriebene Chocolade darunter thun. Dies rührt man nun noch ein wenig unter einander, gießt es

in eine mit Butter wohl bestrichene Form, welche das Ansehen eines Hausbrotes hat, läßt es 2 Stunden Anfangs bey jäher Hitze, dann aber bey gleichem Feuer backen, und kann es hernach in Schnitten schneiden.

Muscaten-Zuckerbrot. Man schlägt von 18 oder 20 Eyern das Weiße aus, und zerklopft es mit einem hölzernen Quirl, daß es lauter Gescht wird: hernach thut man 1 1/2 Pfund Zucker darein, und klopft ihn darin aufs beste ab. Ferner mischt man 5 Viertelpfund Mehl und ein wenig klein geschnittene Muscatenblüthen darunter. Auch kann man ein wenig Fenchel, Anis und Zimmt dazu thun. Dann bestreicht man ein Geschirr mit Butter, und gießt den Teig, der aber so dick, wie ein Straubenteig seyn muß, hinein. Man bestreicht denselben oben mit frischem Wasser, setzt ihn in den Ofen, und läßt ihn 1 1/2 Stunden backen, bis er schön gelblich wird. Dann nimmt man ihn heraus, und läßt ihn ein wenig verkühlen: hierauf tunkt man ein reines Tuch in frisches Wasser, windet es so stark, als möglich ist, aus, schlägt das gebackene Brotchen hinein, und läßt es 2 bis 3 Tage weichen; worauf man es in Schnitten schneidet, und so trocknen läßt.

Moscowiter-Zuckerbrot. Man nimmt hierzu schönes weißes durchgerädeltes Mehl, thut es in einen Topf, schlägt einige Eyerdotter daran, rührt es gut unter einander, damit nichts Klosiges darin bleibt, und gießt ein wenig Zimmt- oder Rosenwasser, oder auch Wein daran, daß der Teig dünner wird. Ferner rührt man einen guten Theil Zucker hinein, daß es die erforderliche Süßigkeit erhalte. Wenn nun der Teig so weit fertig ist, mengt man noch überzogenes kleines Confect, z. B. Fenchel, Anis und Coriander darunter. Dann macht man aus 2 Bogen Papier ein viereckiges Kästchen mit einem 2 Finger hohen Rande, gießt den zugerichteten Teig hinein, macht ihn oben schön eben, setzt ihn in den warmen Ofen, und läßt ihn nicht zu hart backen, damit er sich hernach gut schneiden läßt. Man schneidet ihn nun in zierliche

lange Stückchen, legt sie auf einen Deckel, setzt sie so in einen nicht zu heißen Ofen, und läßt sie bis zur völligen Härte ausbacken. Dieses Zuckerbrot erhält sich sehr lange gut.

Zuckerbrot von Pomeranzen. Man rührt 1/4 Pfund schönen durchgesiebten Zucker mit einem Ey eine gute Weile ab: dann reibt man von einer Pomeranze die Schale klein, oder schneidet sie würflich, gibt ein wenig gestoßenen Anis, 4 Loth schönes Mehl und 2 Loth klein gestoßene Mandeln darunter, rührt alles gut unter einander, schneidet von Oblaten Stückchen, so groß man sie will, bestreicht sie eines guten Messerrückens dick mit dem Teige, stellt sie in einen nicht sehr heißen Tortenofen, und läßt sie backen.

Rothes Zuckerbrot. Man nimmt hierzu 1 Pfund klein gestoßene Mandeln, rührt sie mit ganzen Eyern ab, thut hierzu 3/4 Pfund roth gefärbten Zucker und etwas gröblich gestoßenes Gewürz, z. B. Zimmt, Nelken und Muscatennüsse, auch klein geschnittene Citronenschalen, daß der Teig die Dicke eines Biscotenteigs erhält. Nun rührt man es gut unter einander, gießt es in viereckige Papierformen, bäckt es auf Biscoten-Art, schneidet es in dünne Scheibchen, und trocknet es in einer Tortenpfanne.

Zuckerbrot auf Savoyische Art. Man nimmt hierzu 6 Eyerdotter, von 8 Eyern das Weiße, 1 Pfund gestoßenen Zucker, 3/4 Pfund gutes Weitzenmehl und etwas Anis, schlägt alles unter einander, und macht einen weder zu dünnen, noch zu dicken Teig an. Wäre er jedoch zu dünn gerathen, so kann man noch gestoßenen Zucker und Mehl darein rühren, um ihn fester zu machen. Wenn er endlich recht gerathen ist, thut man ihn in eine blecherne Form, und läßt ihn halb im Backofen backen, worauf man ihn in Stücken schneidet, diese wieder in den Ofen bringt, und dann ganz ausbacken läßt. Man hat aber Acht zu geben, daß sie weder zu braun, noch zu weich gerathen. Wenn man sie aus dem Backofen heraus genommen hat, hebe man sie an einem weder zu feuchten, noch zu trockenen Orte auf.

Schwedisches Zuckerbrot mit Mandeln. Man nimmt hierzu 1/2 Pfund gestoßene Mandeln, und eben so viel gestoßenen Zucker, rührt es gut unter einander, schlägt 3 Eyer klar ab, gießt sie daran, gibt 1 Quentchen Cardamom, eben so viel Nelken, beydes gröblich gestoßen, und nach Belieben Citronat und Citronenschalen daran, rührt es gut unter einander, und gibt so viel Mehl daran, als nöthig ist, um einen guten Teig daraus zu machen. Hierauf macht man kleine Brotchen daraus, die man langsam bäckt. Wenn sie ausgebacken sind, verdünnt man frischen Hollundersaft mit etwas Wasser, und bestreicht die Brotchen damit. Man kann sie auch mit Zuckereis bestreichen, und mit überzogenem Anis bestreuen.

Spanisches Zuckerbrot. Man nimmt hierzu 1 Pfund gesiebten Zucker in einen Topf, schlägt 7 ganze Eyer und 6 Dotter daran, rührt es 1 ganze Stunde, thut klein geschnittene Citronen- und Pomeranzenschalen, Citronat, 1/2 Pfund klein gehackte Mandeln, gutes Gewürz, und 3/4 Pfund schönes Mehl daran, rührt es gut unter einander; bestreicht die Formen mit Butter, füllt den Teig hinein, und bäckt es in einer Tortenpfanne.

Zuckerbrot, das in dem Wein vortrefflich aufläuft. Man nimmt hierzu 8 Loth schönes weißes Stärkenmehl, eben so viel feines Ausschlagmehl, 1/2 Pfund Zucker und 8 Eyerdotter: doch müssen letzterre nicht zu gelb, sondern etwas weißlich seyn, und sie sind am besten von solchen Hühnern zu nehmen, welche nicht ins Gras laufen. Diese Dotter schlägt man bey einer Stunde lang zu Schaum, gießt ein Paar Löffel voll Rosenwasser darunter, rührt es nebst einem Löffel voll Branntwein gut unter einander, thut dann das Mehl und den Zucker darunter, und knetet es zu einem guten Teige, den man ein wenig stehen läßt. Hierauf macht man Formen von Papier, gießt den Teig hinein, und bäckt ihn in einer Tortenpfanne, wobey man aber Acht zu geben hat, daß er nicht anbrennt, und sich doch gut ausbäckt. Will man das Zuckerbrot wohlriechend haben, so braucht man

nur 2 Gran Bisam in dem obigen Branntwein, welcher darunter gegeben wurde, zu zerreiben.

Zuckerbrot mit Zimmt. Man zerklopft 6 bis 12 Eyerdotter, thut 1/2 Pfund gesiebten Zucker dazu, und treibt dieses 1 1/2 Stunden flaumig ab, worauf man 1 Loth gesiebten Zucker, 8 Loth Stärkenmehl und eben so viel feines Weitzenmehl hinzu thut. Wenn alles gut unter einander gerührt ist, wird das dazu gewählte Geschirr mit Butter ausgestrichen, mit der Masse halb voll gefüllt, langsam gebacken, hernach Schnitten davon gemacht, und diese auf dem Rost gebräunet.

Zuckerherzen.

Man nimmt schönes Mehl auf einen Backtisch, schlägt ungefähr 3 Eyer darein, reibt 6 Loth Zucker daran, gibt ein eygroßes Stückchen Butter dazu, macht einen nicht gar zu festen Teig davon an, der ungefähr so, wie ein Nudelteig ist, und treibt ihn hernach aus. Dann schneidet man Stückchen über den ganzen Teig, die ungefähr etwas breiter, als 2 Querfinger sind, und schneidet mit einem Backrädchen die Quere so durch, daß der eine Schnitt nicht ganz, der andere aber durch und durch geht. Hernach zieht man die beyden Enden rückwärts zusammen, und bildet ein Herz daraus: dies drückt man zusammen, und macht nun derselben so viel, als der Teig zureicht. Hierauf setzt man Schmalz in einer Pfanne über das Feuer, und legt, wenn es heiß geworden ist, von den Zuckerherzen hinein, läßt sie aber nicht zu heiß backen, weil der Zucker sonst bald schwarz werden würde, sondern läßt sie nur schön goldgelb werden, worauf man sie mit Butter bestreuet.

Zuckerplätzchen.

Man siedet 1/2 Pfund Zucker nach großer Federart, und stößt ihn hernach mit 1/2 Pfund von dem feinsten Mehl, 1 Löffel voll Pomeranzenblüthenwasser und 2 Eyern in einem

Mörser, daß ein Teig daraus wird. Diesen legt man auf einen mit Zucker und Mehl bestreueten Tisch, und macht Stückchen einer Olive groß daraus, macht sie mit etwas Mehl, worunter 1/3 Zucker ist, in den Händen rund, drückt sie ein wenig breit, und setzt sie nach der Reihe auf Kupferbleche, auf denen man sie in einem gelinde geheitzten Ofen bäckt.

Zuckerplätzchen von Citronen.

Man siedet 1/2 Pfund Zucker nach großer Federart, nimmt es vom Feuer, schüttet 1/2 Pfund Mehl hinein, welches man mit einem Rührlöffel gut einrührt, daß keine Klumpen darin bleiben. Hierzu kommt noch das Weiße von 3 Eyern und die geriebene Schale von 1/2 Citrone. Alles dies mengt man mit dem Rührlöffel gut unter einander, legt den daraus gewordenen Teig auf einen Tisch, und bestreuet ihn von oben und unten mit Mehl. Nun macht man aus kleinen Stückchen dieses Teigs Zuckerplätzchen, welche man in einem mäßig geheitzten Ofen auf Kupferblechen bäckt, und, wenn sie eine schöne hellbraune Farbe haben, heraus nimmt. Auch kann man aus diesem Teige Mandeln, Nüsse u. d. gl. formen.

Zuckerplätzchen von bittern Mandeln.

Man brühet 1/4 Pfund bittere und 4 Loth süße Mandeln ab, daß die Haut davon abgeht, stößt sie sehr zart, und schüttet von Zeit zu Zeit 1/2 Löffel voll fein gestoßenen Zucker dazu. Hierauf mengt man in einer Schüssel das Weiße von 4 Eyern darunter, schüttet 3/4 Pfund zart gesiebten feinen Zucker daran, und setzt hernach die Zuckerplätzchen in der Dicke eines Knopfes auf weißes Papier. Dann bäckt man sie in einem gelinden Ofen, und zieht sie, wenn sie kalt sind, von dem Papiere herab.

Zuckerplätzchen (spanische.)

Man nimmt 12 Loth Kraftmehl, eben so viel gutes Weitzenmehl und 8 Loth zart gestoßenen Zucker, schlägt 2 Eyer mit Rosenwasser gut ab, rührt sie unter Obiges, und macht einen gelinden Teig davon. Diesen läßt man durch einen Trichter auf ein mit Butter bestrichenes Papier fließen, und bäckt ihn gelb.

Zuckerschnitten.

Man zerklopft das Weiße von 6 frischen Eyern, rührt 1/4 Pfund Zucker darein, klopft es über 1/2 Stunde, rührt hernach noch 1/4 Pfund Zucker dazu, klopft es wieder gut ab, läßt es halben Tag stehen, wobey man es immer wieder von Zeit zu Zeit abklopft, und rührt endlich 1/2 Pfund Mehl darunter. Wenn der Teig bereitet ist, füllt man ihn in eine Form von Papier von der Länge und Breite, wie man die Schnitten haben will, belegt aber zuvor das Papier mit Oblaten, und stellt es so in eine Tortenpfanne oder in einen Backofen. Wenn die Schnitten abgebacken sind, läßt man sie erkalten, und schneidet sie mit einem guten Messer so dünn, als es seyn kann, und läßt sie auf einem Bleche im Ofen oder in einer Röhre trocknen. Die Papiere kann man auch zuvor, damit sie leichter abgehen, mit Butter beschmieren.

Zuckerspiegel oder Zuckereis.

Man klopft das Weiße von 2 frischen Eyern in einem Töpfchen ab, schüttet 6 Löffel voll des feinsten zart gestoßenen und ausgebeutelten Zuckers in ein Schälchen, rührt das Eyweiß nach und nach in den Zucker, damit es glänzend und glatt wird, auch nicht mehr läuft, und anfängt dick zu werden. Sollte dies Eis aber noch zu dick seyn, so gießt man ein wenig Rosenwasser daran, rührt es damit unter einander, breiset hiermit das Zuckerwerk, und trocknet es am Ofen.

Zuckerwerk (aufgelaufenes.)

Man weicht 1 Loth feinen weißen Tragant in 3 Loth Rosenwasser über Nacht ein, preßt es durch ein Tuch, thut es mit 1/2 Eyweiß in einen Mörser, und arbeitet es 1/2 Stunde lang mit feinem durchgesiebtem Zucker zu einem rechten Teige durch. Hierauf nimmt man denselben auf ein Bret vor sich, arbeitet ihn nochmahls mit feinem Zucker durch, bis er zum Wälgern tüchtig ist, drückt ihn in kleine beliebige Formen, und bäckt ihn in einer Tortenpfanne bey nicht zu starkem Feuer von oben und unten. Unterhalb streuet man Stärkenmehl in die Tortenpfanne.

Zuckerwerk von Chocolade.

Man legt gute Chocolade, wenn sie zu trocken ist, auf den Ofen, daß sie weich wird, und thut ein wenig Provencer-Oehl hinzu, damit man sie desto besser mit dem Löffel durcharbeiten kann. Hiervon macht man in den Händen kleine runde Stückchen in Gestalt der Nüsse, und legt sie auf einen Bogen Papier einen starken Daumen weit von einander: Den Bogen selbst aber überstreuet man mit weißem fein gestoßenen Zucker, damit sich diese Chocolade-Nüsse, wenn man den Bogen an den Ecken in die Höhe hebt, und sie damit schüttelt, sich von selbst mit Zucker überziehen. Hierauf besteckt man sie mit Zimmt, und trocknet sie auf dem Ofen.

Zuckerwerk von Citronen.

Man weicht 2 Quentchen Gummi-Tragant und die dünne Schale von einer ganzen Citrone in ein Glas Wasser ein, bis der Gummi zerschmelzen ist: hernach drückt man es zusammen durch ein Stück Leinwand, und gießt das heraus gebrachte Wasser nebst dem Saft von einer Citrone in einen Mörser, und stößt es, bis ein dicker Teig daraus wird.

Hieraus macht man kleines Zuckerwerk in allerhand Figuren, und läßt es im laulichen Ofen trocknen.

Zuckerwerk von Nelken.

Man bereitet ein Gummiwasser, wie bey dem vorigen: hierzu thut man in dem Mörser 1½ klein gestoßene und gesiebte Gewürznelken, und schüttet nach und nach ungefähr 1 Pfund reinen Zucker dazu, den man mittelst Stoßens zu einem Teige verarbeitet, woraus man allerhand Figuren formirt, die man auf dem Ofen trocknet.

Zuckerwerk von Saffran.

Man bereitet ein Gummiwasser auf die obige Art, gibt 1 Unze gestoßenen und gesiebten Saffran hinein, und wirft während des Abstoßens etwa 1 Pfund rein gesiebten Zucker dazu, bis ein Teig daraus entsteht, mit dem man eben so, wie mit dem vorigen Zuckerwerk verfährt.

Zuckerwerk (scharlachfärbiges.)

Nachdem man mit dem Tragant eben so, wie oben, verfahren hat, stößt man das davon erhaltene Wasser mit 2 Löffeln voll von dem eingemachten Safte von Berberisbeeren, und schüttet während des Stoßens nach und nach 1 Pfund gesiebten Zucker hinein, bis ein rechter Teig daraus wird, aus dem man verschiedene Figuren formen kann, die man auf dem Ofen trocknet. In Ermangelung des Berberisbeerensaftes kann man auch Cochenillewasser dazu nehmen.

Zwiebackbrot.

Zu 1/4 Pfund durchgesiebtem Zucker werden 4 Eyer geschlagen, und dies 1/2 Stunde lang gut unter einander ge-

rührt. Dann wird 1/2 Pfund schönes Mehl darunter genommen, 1 Löffel voll Anis daran gethan, etwa noch 4 bis 5 Eyer daran geschlagen, 1 Löffel voll junger gährender Wein, und wenn man diesen nicht hat, 1 Löffel voll reine gute Hefen und einige Tropfen guter starker abgezogener Branntwein dazu gegossen, und nun ein wohl durchgearbeiteter Teig daraus gemacht. Diesen läßt man an einem warmen Orte etwas stehen, bis er aufgeht, macht daraus ein längliches, vierekiges und etwa 4 Finger hohes Brot, bäckt es in der Tortenpfanne oder auf einem Bleche, schneidet es dann in längliche Stücke in der Dicke eines halben Fingers, legt sie auf ein Blech, und läßt sie bei mäßiger Hitze braun werden. — Eine feinere Gattung ist folgende. Man rührt in einem Topfe 18 frische Eyer und 8 Dotter 1 Viertelstunde ab, thut dann 1 Pfund gesiebten Zucker darein, und rührt es wieder 1 ganze Stunde. Hernach nimmt man 1/4 Pfund länglich geschnittene Mandeln, 1/2 Pfund Mehl und 1/2 Pfund Stärke hinein, und rührt es aufs beste unter einander. Nun bestreicht man die dazu gehörigen Geschirre mit Schmalz, schüttet sie halb voll, bäckt sie in einer mäßigen Hitze, läßt sie auskühlen, schneidet sie, wie gewöhnlich, legt sie auf einen Rost, und läßt sie bräunen. — Oder man rührt, wenn man weniger Zwieback machen will, 1/2 Viertelpfund gestoßenen Zucker, 1 ganzes Ey und 2 Dotter so lange, bis es schön dick wird. Hierein rührt man 1/2 Viertelpfund Mehl, heftet 1/2 Bogen Papier unten und oben zusammen, schüttet den Teig hinein, und bäckt ihn. Wenn er ausgekühlt ist, schneidet man die Zwiebacke daraus, stellt sie noch ein Mahl in die Röhre, und läßt sie noch ein wenig austrocknen.

Zwieback (englischer.)

Man klopft 1 Pfund gutes Mehl und eben so viel Zucker mit 8 Eyern fast eine ganze Stunde lang durch einander, rührt zu Pulver gestoßenen Anis hinein, streicht dann die da=

zu gehörigen engen zinnernen Käftchen mit Butter aus, füllt sie mit dieser Masse, setzt sie in den Ofen, welcher gerade die Hitze haben muß, als wenn man Semmeln darin bäckt, und läßt die Zwiebacke schön gelblichbraun werden.

Zwieback (Magdeburger.)

Man setzt 1 Pfund Spelzmehl in einem irdenen Geschirre an einen warmen Ort. Dann macht man 1 Seitel Milch, 1 gutes Viertelpfund Butter und 1 Viertelpfund Zucker lauwarm, thut es nebst 4 Eyerdottern und einigen Löffeln voll Hefen zu dem Mehl, gibt einige Prisen Cardamom, Anis und Salz dazu, arbeitet es zu einem zarten Teige, der nicht steifer ist, als daß er gerade von der Casserolle losläßt, setzt kleine Kugeln davon in der Größe eines Hühnereyes auf ein warmes Blech, läßt sie gehörig aufgehen, und bäckt sie ungefähr 10 Minuten lang in einem mäßig heißen Ofen. Dann schneidet man sie in der Mitte durch, setzt sie neben einander und läßt sie noch etwas trocknen, daß sie ganz croquant werden. (Back- und Confituren-Lexikon, allgem. Küchen-Lexikon, Frauenzimmer-Lexikon u. Triester Zuckerbäcker.)

Zwirnen.

Das Zwirnen geschieht entweder auf einem Spinnrade, oder an der Spindel. Wenn man auf dem Rade zwirnen will, so legt man 2 oder mehrere Knäuel Garn in ein Becken, worin ein wenig Wasser ist, faßt die Enden von den Knäueln zusammen, bindet sie an die Spuhle, läßt das Rad verkehrt herum laufen, und spinnet die Fäden so hinein, auf welche Art sie sich sehr dicht zusammen drehen. Zwirnt man auf der Spindel, so wird an der Decke des Zimmers ein Ring eingeschraubt, die Fäden der im Wasser liegenden Knäuel durchgezogen, an der Spindel angebunden, ein wenig auf-

gedrehet, und eine Schlinge davon gemacht. Nachgehends wird mit der linken Hand das Garn gefaßt, mit der rechten aber die Spindel weggeschnellt, und mit der linken das Garn so viel möglich in die Höhe gehalten, daß sich die Spindel frey drehen kann. Wenn sie nun fast ausgelaufen ist, schlägt man das Garn in die linke Hand, mit der rechten aber die Spindel, und drehet den Zwirn auf dieselbe. (Weibl. Haus- und Kunstbuch.)



